

DINING WITH ANGELS

Bits & Bites from the Demonica Universe

SHORT STORIES BY
NEW YORK TIMES
BESTSELLING AUTHOR

LARSSA IONE

RECIPES FROM USA TODAY BESTSELLING AUTHOR
SUZANNE M. JOHNSON

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM

Em um mundo onde seres humanos e seres sobrenaturais coexistem – nem sempre pacificamente – três coisas podem trazer todos à mesa: Amor, um inimigo mútuo e, é claro, comida.

Com sete novas histórias do universo de Demonica, a autora de best-sellers do New York Times, Larissa Ione, tem o amor e os inimigos, enquanto a especialista em alimentos Suzanne Johnson traz comida deliciosa para a festa.

E quem não ama uma festa? (Harvester revira os olhos e levanta a mão, mas sabemos que ela está mentindo).

Junte-se a Ares e Cara enquanto eles celebram uma nova adição à sua família. Veja o que Reaver e Harvester estão fazendo para “apimentar” as coisas. Descubra em qual problema Reseph poderia ter se metido com Jillian. Você vai adorar ler sobre as novas aventuras de Wraith e Serena, Declan e Suzanne, e Shade e Runa, e você não vai querer perder o bate papo com Eidolon e Tayla.

Então, sirva um copo do melhor vinho do Grim Reaper e prepare-se para pedaços da vida de seus personagens favoritos e das receitas que os unem. Quer esteja jantando com anjos, bebendo com demônios ou convivendo com humanos, encontrará os pedaços celestiais perfeitos e mordidas pecaminosas para se adequar à ocasião.

Uma feliz Leitura e feliz comilança!



Uma nota de Larissa: Parte 1

Eu amo comida. Adoro. Na verdade, quando viajo, planejo meu itinerário em torno de comida e bebida. Sério. Eu assisto shows como *Delicious Destinations* e mantenho um arquivo dos restaurantes e comidas em destaque de cada país e cidade. Então, ao longo do caminho durante a minha viagem, certifico-me de parar nesses lugares. Eu basicamente como e bebo nas minhas férias. Quer dizer, o turismo é uma parte vital da experiência, mas me dê um pub de Yorkshire com cerveja local, um restaurante belga com o Flemish Carbonnade ou um restaurante de Amsterdã que serve poffertjes, e eu estou no paraíso.

Mas, por mais que eu goste de comer, não sou muito fã de cozinhar. Meu marido realmente faz a maior parte. Eu te digo, ele é um herói da vida real.

Então, dada a maneira como eu olho para o forno, por que no mundo eu iria querer publicar um livro de receitas?

Confira a primeira frase novamente: Eu. Amo. Comida. E para conseguir boa comida, às vezes, é necessário prepará-la. E, como a maioria das pessoas, eu tenho um emprego diário, com certeza, como autora, pelo menos começo a trabalhar de pijama, mas simplesmente não consigo passar muito tempo na cozinha. Se eu tiver que cozinhar, quero fazer pratos fáceis e deliciosos.

Ênfase em fácil.

Eu tenho algumas receitas confiáveis, simples e deliciosas que eu adoro, algumas das quais incluí neste livro. Mas, na verdade, meu talento é voltado para escrever ficção, não para maionese caseira.

Para minha sorte e para a de vocês, tenho uma amiga incrível que também é cozinheira de celebridades. Confiante, genuína e repleta de charme sulista, Suzanne M. Johnson exerce seu conhecimento culinário como o Grim Reaper¹ empunhando sua foice. Ela é totalmente destemida na cozinha! Eu a adoro tanto, na verdade, eu nomeei uma heroína em homenagem a ela, uma heroína que também é uma cozinheira fantástica com seu próprio programa de culinária.

Eu conheci Suzanne através de sua irmã, Liz Berry, que se tornou uma parte valiosa e insubstituível da minha vida, tanto pessoal como profissionalmente. A

¹ A Morte.

relação íntima entre comida, amor e amizade está sempre na mesa quando nos reunimos com nossos amigos (saudações especiais para os Beach Babes!) e nos eventos de autor e leitor.

Então, quando Liz sugeriu que Suzanne e eu criássemos um livro de receitas que combinaria meu mundo de romance paranormal com a experiência culinária de Suzanne, eu não hesitei. Nada combina melhor do que amor e comida, afinal.

Exceto talvez amor e cerveja. Ou vampiros e matadores de vampiros.

Então, aqui estamos nós, Suzanne e eu, juntando nossas cabeças e talentos para criar páginas de receitas saborosas e pequenas histórias do mundo Demonica/Lords of Deliverance que deixará os leitores atualizados sobre um pouco da vida de seus personagens favoritos. E isso faz sentido, porque a comida é algo que une todos. Não importa sua raça, religião, cultura (ou espécie!), todo mundo come. A comida é algo que todos temos em comum. Podemos aprender um sobre o outro durante uma refeição (supondo que você não seja a refeição). Podemos expandir nossos paladares e nossas mentes experimentando novos pratos. E podemos nos expressar, nossa individualidade, com comida.

Você está pronto para mergulhar nisso?

Pegue minha mão, amigo, e vamos entrar neste reino gastronômico juntos. Seu paladar vai agradecer... mas sua cintura provavelmente não!

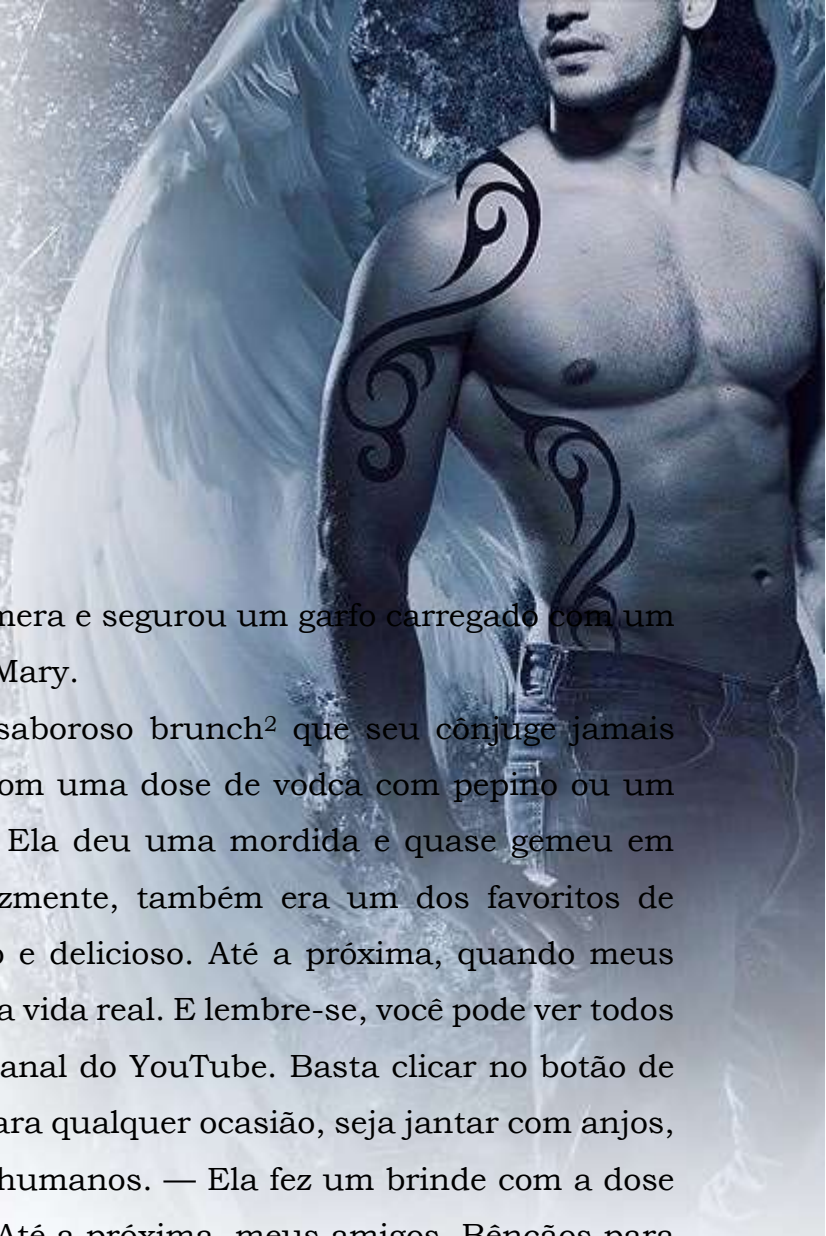
Amor e abraços,
Larissa

Uma nota de Larissa: Parte 2

Os leitores da minha série *Demonica* e *Lords of Deliverance* sabem que meus livros não são exatamente... inofensivos. Como muitos dos pratos deste livro, minhas histórias são picantes.

Eu queria, no entanto, tornar o *Dining With Angels* um pouco mais familiar. O problema é que muitos dos meus personagens são criaturas do submundo, e os demônios não dizem, "ai, caramba". Eles tendem a gostar de palavrões. Então, eu os enganei. Eu deixei-os pensarem que eles poderiam falar quantos palavrões quisessem, mas quando eles não estavam olhando, eu fiz uma busca e substituí tudo.

Cara, eles ficarão furiosos quando virem o que eu fiz...



DECLAN E SUZANNE

Suzanne Burke sorriu para a câmera e segurou um garfo carregado com um punhado de sua especial torta Bloody Mary.

— E é assim que você faz um saboroso brunch² que seu cônjuge jamais esquecerá. Perfeitamente combinado com uma dose de vodka com pepino ou um saboroso cabelo de cão do inferno. — Ela deu uma mordida e quase gemeu em êxtase. Ela adorava esse prato e, felizmente, também era um dos favoritos de Declan. — Mmm. Picante, apimentado e delicioso. Até a próxima, quando meus convidados especiais serão dois anjos da vida real. E lembre-se, você pode ver todos os meus episódios e receitas no meu canal do YouTube. Basta clicar no botão de menu para encontrar o prato perfeito para qualquer ocasião, seja jantar com anjos, beber com demônios ou curtindo com humanos. — Ela fez um brinde com a dose de vodka colocada ao lado da torta. — Até a próxima, meus amigos. Bênçãos para todos.

— Corta!

Suzanne soltou um suspiro de alívio quando a gravação de seu programa de TV a cabo, Anjo na Cozinha, terminou.

— Esse foi o seu melhor episódio até hoje. — Kimberly, a produtora de Suzanne, deu-lhe um sinal de positivo e entregou-lhe uma pilha de mensagens. — A maioria delas foi resolvida, incluindo a solicitação do editor do livro de receitas referente a um arquivo atualizado de uma de suas receitas, mas você mesma desejará abordar a que está em cima. É uma mensagem da sua madrastra. Ela pensou que ligou para seu celular, mas pegou a linha do show invés disso. Disse que deve ser o cérebro de grávida. Ela esperava que você tivesse uma receita para o enjoo matinal de final de gravidez.

² Combinação de café da manhã e almoço (breakfast + lunch) comido geralmente no final da manhã, muito popular nos Estados Unidos.

A madrasta de Suzanne, Lilliana, estava ficando com Ares, primeiro Cavaleiro do Apocalipse, e sua esposa, Cara, que estava no terceiro trimestre de gravidez e, de acordo com Lilliana, passando por momentos difíceis. Estranho, porém, que Lilliana tivesse reclamado de cérebro de grávida³, já que era Cara que estava grávida. Mas então, Lilliana ajudava Cara há meses, talvez ela tivesse simpatia cerebral.

— Obrigada, Kim. — Suzanne estendeu a mão e soltou o cabelo castanho ondulado do rabo de cavalo que colocara enquanto cozinhava. — Ligarei para ela quando chegar em casa.

Kim olhou para o relógio. — O quê? Se você se mexer, pode chegar em segundos.

— Não. Vou para Dallas para ver Declan primeiro.

Tardiamente, ela olhou em volta para se certificar de que nenhum dos membros da equipe humana estava ouvindo. Kim, uma fêmea lobisomem desde que foi mordida há quinze anos, tentou garantir que o maior número possível de membros da equipe fosse do submundo, mas, por várias razões, cerca de metade da equipe era humana, e apenas alguns deles estavam "por dentro". E como o pai de Suzanne era controlador e paranoico, ele insistiu que ela contratasse um de seus irmãos como assistente/guarda-costas, como se os poderes angelicais de Suzanne não fossem suficientes para protegê-la.

Além disso, ela tinha Declan, e enquanto ele era, tecnicamente humano, ele tinha sido... atualizado. Qualquer um tentando chegar a ela teria que passar por ele e vice-versa.

— O que ele está fazendo em Dallas? — Kim perguntou.

— É onde ele trabalha.

Os olhos castanhos de Kim reviraram por trás dos óculos vermelhos de armação de tartaruga. — Sim, eu sei disso. Você o pisca de um lado para o outro por trabalhar com o DART. Mas ele não estava recentemente em Dallas para visitar amigos de seu antigo trabalho?

Declan tinha trabalhado como guarda-costas para o escritório de McKay-Taggart em Dallas depois de servir nas forças armadas, e ele manteve contato com

³ Refere ao estado cerebral da mulher na gravidez, com a gravidez, as áreas do córtex cerebral da mulher murcham. Ou seja, o cérebro da mãe encolhe.

muitos de seus antigos amigos. Às vezes, o grande chefe de McKay-Taggart, Ian, até consultava Declan em alguns de seus casos estranhos, desde que Dec ganhou a reputação de ser o cara para chamar quando a merda ficava estranha.

— Ele precisa sair com humanos que não sabem a verdade sobre nós às vezes, — disse Suzanne. — Entre minha família e seu trabalho com a Equipe de Resposta a Atividades Demoníacas⁴, acho que ele fica sobrecarregado por imortais e submundo.

— Eu entendo isso, — Kim suspirou. — Demorei um pouco para me ajustar.

Suzanne entendeu completamente. Ela mesma crescera acreditando que era humana, e sofreu um grande choque ao saber que ela era Memitim, uma classe de anjo terrestre criado para ser um guardião de seres importantes para o destino da humanidade. Ela não servia mais nessa função, mas ainda estava a serviço das forças do bem.

— Como você finalmente fez isso? — ela perguntou. — Se ajustar, quero dizer.

Kim moveu os papéis nas mãos enquanto falava. Ela nunca estava ociosa. — Eu consegui novos amigos.

— Você afastou todos os seus amigos humanos?

— A maioria. — Kim cutucou seus óculos mais acima em seu nariz. — É muito difícil mentir, e chegou ao ponto em que eu não conseguia falar sobre meus problemas com eles, porque eu não podia dizer a verdade, sabe? — Ela deu um sorriso fraco. — Deu tudo certo no final. Sinto falta da minha família, no entanto.

— Você largou sua família também?

— Ah, não. Eu virei lobisomem uma noite e comi todos eles. — Quando Suzanne engasgou em horror, Kim riu. — Estou brincando. Querida, você é tão ingênua. Minha família está viva e passa bem em Connecticut. Eu os vejo o tempo todo. O que, francamente, é demais.

Agora, isso, Suzanne definitivamente entendia. Ela amava sua família angelical, mas ela tinha literalmente milhares de irmãos Memitim, vários dos quais penduravam em seu apartamento em Nova York, e seu pai era o Grim Reaper. Sua

⁴ Demonic Activity Response Team ou DART

família definitivamente poderia ser... intensa, e ela não culpava Declan por precisar de uma pausa de vez em quando.

A produtora assistente do Anjo na Cozinha, Phillipa, acenou para Kim, e ela fez um gesto de "estou indo", antes de se voltar para Suzanne. — Eu vou ter alguns cliques para você aprovar mais tarde hoje à noite. Vejo você na próxima reunião de preparação.

Suzanne pegou sua bolsa lotada e colocou as alças por cima do ombro. — Parece bom. Te vejo amanhã.

Agitada com a expectativa de ver Declan, ela foi para seu escritório, onde ela poderia se desmaterializar com segurança sem que ninguém visse. Enquanto caminhava pelos corredores, passando por executivos de estúdio, equipes de outros shows, e até mesmo alguns atores vestidos com trajes de alienígenas, ela ficou maravilhada com a forma como sua vida tinha acabado.

Ela era casada com o homem dos seus sonhos, tinha um programa de culinária de sucesso em um canal de ficção científica e sua comida era uma “maravilha culinária”, de acordo com os principais críticos que não conseguiam explicar por que seus pratos deixavam as pessoas se sentindo exatamente do jeito que ela disse que eles iriam, se seria feliz, contente, excitada ou enérgica. Eles não sabiam que seus poderes angelicais infundiam suas receitas, nem estavam cientes de que seu show era um sucesso entre os habitantes do submundo que sabiam que o conceito do programa, de que ela seria um anjo que preparava comida para vampiros, demônios, lobisomens e humanos, não era ficção.

Havia tantas maneiras que ela foi abençoada, e ela não conseguia imaginar nada melhor.

Bem, ela poderia.

Mas ela não via Declan desistindo dos perigos de seu trabalho em breve.

* * * *

— Declan! — Kynan Morgan gritou, sua voz já profunda, rouca de danos nas cordas vocais tomadas durante seus dias de militar, indo ainda mais baixa com urgência. — Mate isso! Mate o maldito demônio agora!

Declan atirou um olhar furioso para seu colega enquanto ele girava no chão escorregadio de sangue da fábrica queimada e levantava sua machadinha coberta de sangue. — O que diabos você acha que estou tentando fazer?

O demônio, um monstro de pele de marfim coberto de espinhos vermelhos, estava inchando como um baiacu, e era apenas uma questão de segundos antes de lançar aqueles espinhos venenosos como flechas em cada um dos membros da equipe do DART lutando contra o ninho de demônios espinhosos no prédio abandonado.

Girando para a esquerda, Declan mal evitou ser eviscerado pelas garras afiadas do demônio de seis polegadas. Seu balanço com o machado foi à loucura, capturando a fera na base de sua cauda espinhosa em vez de em seu ventre nu. Rapidamente, antes que o demônio explodisse seus espinhos, ele ativou o conjunto de asas encantadas tatuadas em suas costas. A faixa de pele entre as omoplatas formigava quando as enormes e quase transparentes asas dispararam para o céu e o ergueram no ar. O demônio gritou em fúria, pulando para pegá-lo, mas Declan entrou em um mergulho giratório, fechando a distância entre eles em um piscar de olhos.

Com um grito de vitória, ele bateu a machadinha no alvo, enterrando a lâmina entre os olhos vermelhos da fera.

Sim!

— Dec! Cuidado!

Ele não teve tempo para reagir. Algo bateu em seu rosto e o derrubou do ar. Dor explodiu em sua cabeça e o mundo se tornou um borrão quando ele caiu no chão e bateu em um pilar de suporte.

— Merda! — O grito de Tayla perfurou os tímpanos de Declan, e então ela estava ajoelhada ao lado dele enquanto ele estava esparramado no chão. — Fique quieto, amigo. Nós vamos conseguir um curador para você.

— Alfargchgarayte. — Ele gemeu, sem saber o que ele disse ou mesmo o que ele queria dizer. Claramente, sua mandíbula estava quebrada, e se a agonia latejante em sua bochecha e crânio fosse qualquer indicação, havia muitos ossos quebrados em sua cabeça.

Ele ouviu vozes ao redor, algumas aflitas, algumas pirando um pouco. Esta foi uma grande batalha, a maior com a qual ele esteve envolvido desde que ele descobriu a verdade sobre a existência de demônios. Como membro da Equipe de Resposta a Atividades Demoníacas, secreta e sancionada pelo governo, ele estava investigando incursões do submundo não amistosas no reino humano e tinha

participado de muitas lutas e escaramuças menores, mas esta pegou a equipe inteira de surpresa. Ainda bem que Kynan e Tayla, os chefões que normalmente trabalhavam na Costa Leste, escolheram hoje para acompanhar a unidade de Dallas em uma investigação.

— Declan? — a voz de seu supervisor desceu até ele. — Dec? — O rosto de Corey pairava acima do dele, seu cabelo loiro normalmente espetado, colado no crânio por sangue. Sangue de demônio, ele esperava. Ela bateu no ombro dele. — Fique conosco, Dec. Fique conosco...

Sua voz se desvaneceu, e ele recebeu o silêncio quase tanto quanto saudou a escuridão sem a dor que o engolia. Seu último pensamento antes de perder a consciência era que Suzanne nunca iria deixar isso passar...

* * * *

— Não se preocupe, — disse Kynan. — Não é tão ruim quanto parece.

O coração de Suzanne saltou em sua garganta enquanto ela estava na sala de estar do apartamento que ela e Declan mantinham em Dallas. Tinha sido o apartamento de solteiro de Dec, e eles o mantiveram como uma cobertura para que seus amigos humanos não soubessem que ele estava realmente viajando de Nova York através do serviço de táxi angelical de Suzanne, como ele o chamava.

Agora o apartamento estava cheio de colegas de Declan do DART. Colegas cobertos de sangue e bandagens. Todos, exceto Kynan, de qualquer maneira. Suzanne não sabia toda a história, mas ele aparentemente foi encantado por anjos e dotado de algum tipo de imunidade a ferimentos por demônios. Ela teria que perguntar a ele sobre isso um dia.

Algum dia depois que ela o perdoasse por permitir que Declan fosse ferido.

Ela agarrou-o pelo braço. — O que você quer dizer com isso não é tão ruim quanto parece? Onde ele está?

— Ele está no quarto, mas...

Ela não esperou que Kynan terminasse. Ela correu para o quarto para encontrar Declan, vestindo apenas uma calça de moletom, sentado na cama com um saco de gelo na têmpora. Um homem em uniforme de hospital estava na frente dele, uma mão no ombro de Declan. Os glifos que abrangiam toda a extensão dos

dedos, da mão e do braço do médico brilhavam com o poder que cortava quando a porta se fechou atrás dela.

Declan olhou para ela com um sorriso. — Ei. Bom momento. Eidolon está acabando.

Esquisito. Ela não sabia que o infame médico demônio que dirigia o Underworld General Hospital fazia visitas domiciliares. Quando ela pensou sobre isso, no entanto, fazia sentido, uma vez que ele estava acasalado com Tayla, que estava na sala de estar quando Suzanne chegou.

Suzanne assentiu em saudação, esperando que sua cautela não aparecesse. A maioria dos demônios vivia em Sheoul, um reino infernal dirigido por um anjo caído chamado Revenant depois de um golpe que terminou com Satanás aprisionado, mas alguns, como Eidolon e seus irmãos, viviam entre humanos inocentes. E assim como os humanos, os demônios vieram em todos os matizes do bem e do mal, um efeito yin-yang que equilibrava o universo. Eidolon foi considerado um dos raros bons demônios. Um aliado, até mesmo.

Mas embora ela tenha trabalhado com Wraith, irmão de Eidolon, e ela mesma já tenha sido tratada na UG, o demônio ainda a deixava nervosa, como se ela devesse manter seus poderes defensivos no caso de precisar usá-los rapidamente.

— O que aconteceu? — Ela foi até Declan e afundou no colchão ao lado dele enquanto Eidolon colocava seu estetoscópio em sua bolsa médica. Declan parecia cansado e hematomas desbotados marcavam o lado esquerdo de seu rosto e mandíbula, mas seu sorriso era brilhante.

— Eu fui pego por um demônio Noirmal. Os desgraçados nos emboscaram.

— Droga, Declan, — ela murmurou. — Você poderia ter sido morto.

Ele colocou o saco de gelo e pegou a mão dela na dele. Estava fria do gelo, e tudo em que ela conseguia pensar era que a mão dele seria a mesma se ele estivesse morto.

— Eu sou imortal, — ele lembrou a ela. — Eu estava perfeitamente seguro.

— Imortal não significa invencível. Há coisas que nem os imortais conseguem sobreviver.

Eidolon levantou a bolsa por cima do ombro. — Ela está certa, — ele disse, e ela decidiu que gostava desse médico demônio. — Eu vi muitos imortais se

tornarem realmente mortais quando suas cabeças são decepadas ou seus corações são arrancados do peito.

— Viu? — ela gesticulou para o demônio. — Você deve ouvir o seu médico.

— Eu estava perfeitamente bem, — Declan insistiu. — Journey não apareceu, então obviamente eu não corria nenhum perigo real.

Journey, um de seus milhares de irmãos, havia sido apontado como o anjo da guarda de Declan depois que ela foi transferida, e como protetor de Dec, ele teria sido alertado se Declan estivesse em uma situação de risco de vida.

Mas isso ainda não a fazia se sentir melhor. Ela não gostou de ver Declan ferido, e o pensamento de perdê-lo a fez entrar em pânico frio.

— Eu não acho que você deveria trabalhar mais para o DART.

Declan riu, mas quando ela olhou para ele, seus olhos cinza aço se arregalaram. — O que, você está falando sério?

— Eu não quero perder você. — Ela se mexeu, então ele ficou de frente para ele. — Ver o que meu pai está passando com Lilliana é horrível. Eu sei que a separação deles é apenas temporária, mas ele sofre por ela. Eu não quero passar por isso com você.

Declan levou a mão dela aos lábios e apertou um beijo terno e reconfortante em sua palma. — Você não vai passar por isso. Eu sou cuidadoso. E você sabe que isso é algo que tenho que fazer.

Sim, ela sabia. Declan tinha uma necessidade profunda e instintiva de ajudar as pessoas, um dever para com a humanidade que ele não conseguia se livrar... nem ele iria querer. Mas isso não significa que ele tinha que se expor ao perigo diariamente.

— Você poderia ajudar a humanidade de maneiras mais seguras, sabe. Você era um médico. — Ela olhou para Eidolon. — Você poderia trabalhar em um hospital ou algo assim.

O médico levantou as mãos. — Ei, não olhe para mim. Eu ofereci-lhe um emprego.

Ela ficou boquiaberta com Declan. — E você se recusou?

Eidolon se dirigiu para a porta, seus sapatos não emitiam um som sequer nas tábuas do assoalho que normalmente rangiam. — Então, eu estou indo só para onde eu não estou no meio de uma briga de um casal. — Ele alcançou a maçaneta

da porta. — Dec, eu curei a maior parte do dano, mas alguns dos ferimentos terão que desaparecer por conta própria. A aspirina deve ajudar as dores residuais. Ligue se houver alguma complicação ou se você tiver alguma pergunta. — Ele deu um sorriso tímido. — E a oferta de emprego ainda está de pé.

— Obrigada, doutor, — ela disse. — Ele vai pensar sobre isso.

— Não, ele não vai, — Declan falou quando Eidolon entrou no corredor.

Suzanne não pôde deixar de sorrir e sacudir a cabeça. Ele era teimoso, mas ela o amava por isso. — Você sabe que eu vou continuar incomodando você para mudar de emprego.

Ele jogou o saco de gelo de lado e se esticou no colchão, apoiando-se em um cotovelo. O cós da calça dele caíra abaixo nos quadris, revelando um abdômen rígido e um leve toque de pele no oco de sua pélvis, que de repente ela queria lambar com a língua.

— Eu não esperaria mais nada de você. — Sua voz era baixa, rouca e cheia de tons eróticos.

Droga, ele poderia distraí-la tão facilmente, e sem dúvida ele estava fazendo isso intencionalmente. — Eu sei que você precisa fazer o que você ama, — ela suspirou, — mas eu ainda me preocupo com você.

Ele balançou as sobrancelhas loiras. — Eu faço o que eu amo. — Ele deu um tapinha no colchão ao lado dele, os músculos em seus braços grossos ondulando. — Venha aqui e eu vou fazer com você agora.

— Apenas um segundo. — Incapaz de resistir ao seu charme, ela correu para a porta e a abriu apenas o suficiente para gritar através da fenda. — Ei, todo mundo, obrigada por tudo, mas vou assumir daqui.

Houve um coro de “veja você” e “recupere rápido”, e então a porta da frente se fechou e tudo ficou quieto.

Quando ela se virou, a promessa erótica nos olhos de Declan a fez prender a respiração. — Não se mova, — ele disse em uma voz sombria e sedutora. — Apenas deixe-me olhar para você.

— Quer ver mais de mim? — ela brincou enquanto tirava a blusa. — Quero dizer, contanto que você se sintam bem.

— Oh, — ele rosnou baixinho, — eu estou pronto para isso.

Um olhar para a tenda em sua calça forneceu provas de suas palavras, e o calor espalhou-se por todas as suas zonas erógenas. Com movimentos lentos e deliberados, ela tirou os saltos e desabotoou as calças, apreciando o modo como seu olhar predatório observava cada movimento que ela fazia. Quando ela ficou com nada além de sua calcinha combinando com seu sutiã de renda preta, ela caminhou até ele, antecipação fazendo seu coração bater em um ritmo errático.

Quando ela se aproximou, ele rolou de costas e fez um gesto de “venha” com os dedos. — Vendo como estou ferido, eu provavelmente deveria ficar deitado aqui.

Sorrindo sedutoramente, ela subiu na cama e montou suas coxas, dando-lhe uma visão privilegiada de seu decote. — Então você quer que eu faça todo o trabalho?

Ele estendeu a mão e segurou um seio através do tecido, e ela teve que morder um gemido quando o polegar dele passou por cima de um mamilo. — É realmente... trabalho?

— Mmm. — Ela arqueou em seu toque. — Não quando você faz isso.

De repente, o cabelo na parte de trás do pescoço dela formigou e a luz brilhou em sua visão periférica.

— Oh, merda! — gritou uma voz masculina. — Meus olhos! Meus olhos!

Declan e Suzanne saltaram simultaneamente, e ela soltou um grito assustado quando seu irmão, o anjo da guarda de Declan, Journey, ficou no meio do quarto, com as mãos cobrindo o rosto.

Este não era o dia dela.

* * * *

Declan saiu do colchão e se esforçou para cobrir Suzanne com o objeto mais próximo, que por acaso era um travesseiro.

— Cara! — ele exclamou enquanto puxava sua calça de moletom. — Que diabos? Nós estabelecemos regras quando eu concordei em me juntar a essa família insana, e não aparecer em nossas casas sem avisar, especialmente em nossos quartos, é uma delas. — Ele tirou as roupas de Suzanne do chão e as jogou para ela. — Eu sei que você é tão antigo quanto a Terra, mas temos essas coisas chamadas telefones agora.

— E campainhas, — Suzanne levantou quando colocou os pés em suas calças.

— Sim... — Journey esfregou a nuca, o olhar para baixo, seu cabelo escuro e longo escondendo sua expressão. — Confie em mim, estou mais traumatizado do que vocês. Ugh. É como aquela vez que alguém me enviou um link e eu fui burro o suficiente para clicar nele. Era pornografia de marionetes de meia. — Ele estremeceu. — Você sabia que isso existia? Não há alvejante suficiente no mundo para limpar isso dos olhos.

Sob o efeito da adrenalina e luxúria, Declan mal manteve sua paciência sob controle. — Por que. Você. Está. Aqui.

Journey, que parecia evitar ser sério a todo custo, ficou em silêncio, sua expressão sombria. O que tropeçou no alarme de Declan, *oh merda*. — É Azagoth.

Suzanne levantou. — O que nosso pai fez agora?

— Ele fechou Sheoul-gra. Ninguém pode entrar ou sair. Nem mesmo *griminions*.

Declan nunca tinha estado no reino do Grim Reaper, que era um tanque de retenção para as almas dos demônios e seres humanos malignos, mas o fechamento parecia que seria um grande problema.

Suzanne congelou ao pegar os sapatos. — Isso é... isso é sem precedentes. E ruim. Muito ruim.

— *Griminions*, — Declan meditou. — Eles são os pequenos colecionadores de almas assustadores de seu pai, certo?

Suzanne assentiu. — Eles reúnem milhares de almas por dia. Se os *Griminions* não puderem entregar as almas a Sheoul-gra, elas estarão soltas, livres para causar o caos nos reinos demônio e humano. — Ela girou de volta para Journey. — Por que ele fez isso? Como você sabe disso? As comunicações ainda estão funcionando?

Journey brincou com o dispositivo no lóbulo da orelha. — Os comunicadores também estão desligados. Ele nos advertiu segundos antes de fazer isso. Eu saí para avisar todo mundo o que estava acontecendo.

— Mas por quê? Por que ele fez isso? Tem algo a ver com a Lilliana?

— Eu não sei, — disse Journey, — mas nosso pai está furioso como eu nunca vi antes, e eu o vi se transformar durante um ataque de raiva em um dragão-

demônio e literalmente explodir como uma bomba. Precisamos fazer alguma coisa e precisamos fazer isso rápido.

Declan tirou o celular da mesa de cabeceira. — Eu posso ligar para o DART. Talvez eles tenham alguma ideia do que está acontecendo.

— Tenho uma ideia melhor, — disse Suzanne. — Há apenas uma pessoa que pode lidar com Azagoth quando ele está em um ataque de Reaper.

Journey levantou uma sobrancelha perfurada. — Você quer dizer Lilliana? Boa sorte. Eu tentei vê-la algumas semanas atrás. Aparentemente, ela não estava "se sentindo bem".

Declan lembrou-se de Suzanne dizendo a mesma coisa quando ela tentou visitar a madrastra recentemente. O que quer que estivesse acontecendo entre Azagoth e Lilliana era muito, muito particular.

— Bem, — disse Suzanne, seus olhos castanhos brilhando com o fogo teimoso que Declan amava – quando não era apontado para ele. — Eu sei exatamente o que a fará se sentir melhor.

— Deixe-me adivinhar, — disse Journey. — Comida?

Ela acariciou sua bochecha enquanto passava por ele a caminho da porta. — Veja, é por isso que todo mundo diz que você é o irmão inteligente.

Journey ficou radiante. — Eles dizem?

Declan revirou os olhos e deu ao seu cunhado um tapa reconfortante nas costas. — Claro, homem. Claro.

Dec se juntou a Suzanne, rindo enquanto Journey gritava atrás deles: — Vocês dois são idiotas, sabiam disso?

Como se Declan não tivesse ouvido isso antes. Anjo idiota.

Suzanne pegou a sacola que deixara na sala de estar. — Eu vou preparar algo para levar para Cara. Você quer ir comigo ou ficar aqui?

Ele pegou a mão dela para que pudesse piscar com ela. — Eu estou com você, querida. Sempre.

Seu sorriso era ofuscante, e quase compensou o fato de que seu irmão idiota havia interrompido o que ele tinha certeza de que teria sido uma sessão de maratona entre os lençóis.

Mas essa era a coisa sobre ser imortal; se alguém não cortasse a sua cabeça, a eternidade era feita de maratonas.

* * * *

Suzanne passou algumas horas preparando sua comida caseira favorita, Mac e Cheese Bites, para Lilliana, assim como algumas amostras de salgadinhos para o chá de bebê de Cara, e então ela e Declan piscaram para a ilha grega de Ares. Eles se materializaram dentro do local de pouso designado entre as oliveiras perto da enorme mansão, justamente quando o sol estava se pondo, seus raios dourados brilhando na areia branca e no mar além da praia.

A ilha secreta, escondida dos olhos humanos graças a algum tipo de magia, era um paraíso que ninguém podia acessar sem permissão, o que ela assegurara com uma ligação rápida para Cara.

Cara, usando um elegante vestido de maternidade com sandálias combinando, encontrou-os na porta da frente. Suzanne só tinha encontrado a muito grávida rainha dos cães do inferno uma vez quando ela veio ajudar a planejar o cardápio do chá de bebê de Cara, mas Cara a cumprimentou como uma velha amiga.

— É tão bom ver você de novo, — disse Cara ao envolver Suzanne em um abraço. — Mas temo que você veio para nada. Lilliana não está se sentindo bem e não quer ver ninguém.

— É muito importante. Você disse isso a ela?

— Eu disse.

Suzanne amaldiçoou suavemente e Declan riu. Ele não considerava "porcaria" sendo uma palavra de xingamento.

— Por favor, tente novamente? É sobre o Azagoth. É bastante urgente. — Ela entregou a Cara o recipiente de amostras de comida. — Estes são alguns dos pratos que discutimos no outro dia. Eu imaginei que, uma vez que eu estaria aqui, eu poderia trazê-los para você experimentar.

— Tão atenciosa. — Cara sorriu enquanto ela dava uma cheirada no recipiente. — Entre. Vou tentar outra vez com a Lilliana, mas não tenha esperanças.

Declan e Suzanne entraram na propriedade palaciana, seus sapatos estalando no chão de mármore. Cara os deixou na sala principal, onde Declan ficou

tenso ao ver os enormes demônios cabras se mexendo, um com um aspirador de pó e outro com uma bandeja de chá gelado.

— Tudo bem, — ela sussurrou para Declan. — Eles são servos, totalmente leais a Ares e Cara.

— Isso é tão fodido. — Ele deu-lhe um olhar aguçado. — Veja, é assim que você amaldiçoa. Com convicção e grosseria. — Ele respirou fundo quando um cão do inferno tão alto quanto um cavalo de tração e duas vezes mais comprido atravessou a sala, seus olhos carmesins os medindo como refeições antes que ele desaparecesse por um corredor. — Eu nunca vou me acostumar com isso, — ele murmurou, acrescentando outra maldição grosseira com convicção.

Ele continuou xingando enquanto eles vagavam admirando os antigos artefatos gregos e romanos que Ares havia colecionado ao longo das eras até que Cara retornasse alguns minutos depois.

— Estou chocada, — ela disse, — mas Lilliana deu permissão. Sua suíte fica no corredor e à direita. São as portas duplas no final do corredor.

Com a caixa restante de comida na mão, Suzanne e Declan se apressaram para a suíte de Lilliana. Ela bateu na porta e ouviu um grito: — Entre! Estou na varanda.

Eles entraram em um quarto de luxo decorado com arte e móveis gregos. Cerâmicas negras e douradas pontilhavam as prateleiras, e um cavalo de mármore em tamanho natural ocupava um canto perto do salão de jantar que podia acomodar confortavelmente doze pessoas.

— Uau. — Os olhos de Declan se arregalaram. — E eu pensei que nosso lugar em Nova York era grande.

— Os cavaleiros são maiores que a vida, — ela disse. — E eles fazem tudo em escala.

Eles passaram pela cozinha e viram Lilliana através das portas de vidro abertas, de costas para eles enquanto ela estava no corrimão da varanda com vista para o mar. Seus longos cabelos castanhos estavam soltos e esvoaçavam ao redor dos ombros, que estavam nus, exceto pelas delicadas tiras de sua blusa laranja e transparente. Calças de harém brancas e pés descalços completavam a roupa que parecia perfeita para sair em um paraíso grego.

Mas era realmente o paraíso quando você não estava com a pessoa amada? Quando você estava sozinha em uma sacada feita para o romance?

Suzanne não tinha visto sua madrastra, um anjo de uma Ordem diferente que havia sido originalmente enviada para Azagoth como a versão celestial de uma noiva por correspondência, em meses, não desde que ela havia deixado Azagoth. Suzanne não sabia exatamente por que ela havia partido, mas ela apostava suas asas que era culpa do pai dela. Ela o amava, mas o Grim Reaper poderia ser um idiota.

— Obrigado por nos ver, — ela começou. — Sinto muito que você não esteja se sentindo bem.

— Estou me sentindo bem, — disse Lilliana, ainda de frente para a água.

— Então por que... — Ela parou quando a outra mulher se virou, revelando uma barriga muito inchada e muito grávida. *Putá merda* — Oh. Oh... uau.

Lilliana sorriu e esfregou sua barriga de grávida. — Ninguém sabe, exceto Ares, Cara, Reaver e Harvester, e eu gostaria de continuar assim.

— Mas meu pai sabe. — Por favor, por favor, diga que ele sabe. — Certo?

Lilliana sacudiu a cabeça e o estômago de Suzanne se apertou. Lilliana deve ter uma boa razão para manter esse enorme segredo, mas... Azagoth não tinha a reputação de ser muito indulgente quando ele sentia que foi injustiçado. Ele ia explodir. Muito.

— Você disse que está aqui por causa de Azagoth? — Lilliana tomou um gole do suco de laranja equilibrada no grade ao lado dela, e Suzanne jurou que viu a mão de Lilliana tremer.

— Sim. Ele acabou de fechar Sheoul-gra. Ninguém pode entrar ou sair. Nós esperávamos que você soubesse o porquê.

Lilliana soltou um suspiro aliviada e caiu contra a grade da varanda, quase derramando seu suco. — Então não sou só eu.

— O que você quer dizer? — A preocupação atava a voz de Declan quando ele se aproximou de Lilliana, seu corpo tenso, como se ele estivesse se preparando para pegá-la se ela caísse.

— Eu tentei ir para casa hoje, mas eu não pude entrar. — Ela olhou para um pássaro do mar planando no vento em cima, e quando ela olhou para Suzanne, seu olhar estava um pouco mais brilhante. — Eu pensei que talvez Azagoth tivesse

me bloqueado. Eu não sabia porque ele iria fazer isso, no entanto. Nós falamos por Skype ontem à noite e tudo foi ótimo. Tão bem que cimentou minha decisão de ir até lá esta manhã.

Declan franziu a testa. — Ele tem um temperamento, certo?

Lilliana bufou. — Um temperamento. Que fofo.

— Bem, e se ele descobrisse que você está grávida? — Declan perguntou. — Isso o teria feito enlouquecer?

— Definitivamente. — Lilliana colocou seu suco. — Mas não sei como ele descobriu. Eu estive isolada na ilha de Ares desde que saí de Sheoul-gra.

Azagoth tinha espiões por toda parte, mas Ares comandava com linha dura e só um tolo trairia o Cavaleiro conhecido como Guerra. — Você conhece alguma outra razão pela qual ele poderia ter feito isso? — Suzanne perguntou.

— Teria que ter sido algo grande, — Lilliana disse, com a testa franzida em pensamento. — Ele sabe que tipo de dano as almas de demônio e as malignas podem causar se não forem levadas para Sheoul-gra imediatamente. E ele certamente não impediria que Memitim saíssem para fazer o trabalho deles. Não faz sentido. Ela passou por Declan e Suzanne indo para dentro. — Deixe-me ver se consigo entrar em contato com ele.

Eles esperaram na varanda enquanto ela tentava entrar em contato com Azagoth, e quando ela voltou, a preocupação em sua expressão disse a eles que tinha falhado.

— Eu tentei ligar, skype, e-mail e mensagens de texto, — ela disse. — Nada.

— Eu já contava com isso, — Suzanne suspirou. — Journey disse que as comunicações estavam desligadas. — Ela percebeu que ainda estava segurando o recipiente de Mac e Cheese Bites que ela trouxe para Lilliana, e ela o estendeu. — Estes são para você. Especialmente infundido com amor e vibrações reconfortantes.

— Oh, Suzanne, — Lilliana murmurou enquanto pegava a comida. — Eu sempre te adorei. Obrigada.

O sentimento era mútuo. De fato, a maioria dos irmãos e irmãs de Suzanne amava Lilliana. Havia alguns que a tratavam como uma madrasta malvada, mas na maioria das vezes todos reconheciam que, se não fosse por Lilliana, o pai deles seria uma pessoa muito diferente, muito horrível.

O telefone de Declan bipou suavemente, quase inaudível sobre a batida das ondas nas rochas abaixo. — É Hawkyn, — ele disse, olhando para a tela. — Ele está no nosso apartamento. Ele pode ter novidades. Melhor irmos.

Esperava que seu irmão e mentor, que recentemente tinha recebido o papel de ligação entre o Céu e Sheoul-gra, soubesse de algo. Suzanne voltou-se para Lilliana. — Se você ouvir alguma coisa... qualquer coisa, me ligue.

— Você faz o mesmo. — Lilliana gesticulou para sua barriga. — E nem uma palavra para ninguém. Nem mesmo Hawkyn, e especialmente não Azagoth. — Ela estendeu a mão e pegou a mão de Suzanne. — Eu sei que não gosta de mentir ou esconder as coisas do seu irmão. Mas é só por pouco tempo. É hora de voltar a Sheoul-gra. Assim que estiver aberto, e assim que eu souber que é seguro, eu irei.

Suzanne concordou, mas ela esperava que Sheoul-gra abrisse logo, porque Lilliana não parecia ter muito tempo sobrando antes de dar à luz. E Suzanne não podia sequer começar a imaginar o quão furioso Azagoth ficaria se ele não conseguisse estar presente para o nascimento de seu filho.

Porque embora Azagoth tivesse milhares de crianças, ele não esteve lá em nenhum nascimento, e ser negado o que ele deveria ter feito parte...

Ela estremeceu. Se alguma vez houve um tempo para mover o Céu e a Terra para alguma coisa, era isso.

* * * *

Hawkyn e outro dos irmãos mais próximos de Suzanne, Maddox, estavam esperando por eles quando ela e Declan se materializaram na sala de estar. Mad estava no meio de uma cerveja, enquanto Hawk estava fazendo algo em seu telefone.

— Já era hora, — disse Hawk, olhando para cima da tela. — Onde você estava?

— Só se passaram dois segundos desde que Declan recebeu sua mensagem. — De repente, o estômago roncou, Suzanne se dirigiu para a cozinha, esperando que seus irmãos não tivessem comido as sobras do jantar da noite passada. — E estávamos checando Lilliana.

Mad abaixou sua garrafa de cerveja na ilha da cozinha com um pesado baque. — Sêrio? Você realmente foi capaz de falar com ela? Vê-la? Ela recusou a visitas de todos.

— Sim, — disse Dec, — nós a vimos. Imaginamos que não poderia machucar ver se ela sabia alguma coisa sobre por que Azagoth fechou Sheoul-gra.

Hawkyn soltou um longo suspiro e Suzanne congelou com a mão na maçaneta da porta da geladeira. Isso não ia ser bom. — O que foi? — ela perguntou, voltando-se lentamente para o irmão.

— Ele surtou, — Maddox disse, sua voz grave. — Foi supernova. — Engolindo em seco, ele fechou os olhos. — Eu não o culpo.

Hawkyn passou a mão pelo cabelo loiro, deixando mechas para trás. — Um novo lote de nossos irmãos e irmãs chegou na semana passada. Adolescentes. Total dores nas bundas.

Apesar de suas palavras duras, Hawk sorriu com carinho. Ele levou um número de recém-chegados sob suas asas. Todos os Memitim adultos tinham. As crianças tinham sido criadas de acordo com as regras, entre os humanos, ignorantes quanto às suas origens e espécies reais, e agora eles estavam vivendo em Sheoul-gra, treinando para serem anjos da guarda algum dia. Para a maioria, a transição foi fácil, mas alguns ainda resistiram, e Hawk se ofereceu para ser o mentor dos mais difíceis deles.

— Ok, — disse Dec. — Então, qual é o grande problema?

— Um deles foi assassinado, — Hawkyn desabafou, e Suzanne ofegou.

— Dentro de Sheoul-gra? — Com o aceno de Maddox, Suzanne afundou entorpecida em um banquinho de bar. — O que aconteceu?

— Eu não sei. — Os olhos de esmeralda de Hawkyn, assim como os do pai, brilharam de raiva. — Eu estava procurando uma pista sobre Cipher quando Azagoth me convocou. Ele me deixou entrar em Sheoul-gra, mas eu sou o único para quem ele destrancou os portões.

— E ele só está deixando as pessoas saírem depois que ele as interrogou, — acrescentou Maddox. — Não foi... agradável.

Suzanne só podia imaginar. Ela olhou para Hawkyn, que ainda parecia abalado. — O que aconteceu quando ele convocou você?

— Ele exigiu que eu localizasse todos que haviam entrado ou saído de Sheoul-gra nas vinte e quatro horas antes e depois do assassinato. Ele tem Hades verificando se alguém viajou para ou do Inner Sanctum.

O Inner Sanctum era o verdadeiro inferno que os humanos costumavam falar quando se referiam ao Inferno. Consistindo de níveis progressivamente horríveis, ou "anéis", era onde as almas malignas e de demônios eram mantidas até que fossem reencarnadas e enviadas de volta ao reino dos demônios, Sheoul. Hades, um anjo caído com um cabelo moicano e a personalidade divertida de uma cobra bêbada, dirigia o Inner Sanctum, e ninguém entrava ou saía sem o seu conhecimento.

— Não vai demorar muito até que as almas malignas comecem a se empilhar se os *griminions* não puderem entregá-las, — Mad disse. — Eu já ouvi de alguns de nossos irmãos que os espíritos malignos estão atacando humanos. Temos que fazer com que Azagoth abra os portões.

Hawkyn bufou. — Uma vez que nosso pai tenha tomado uma decisão, nada poderá mudá-lo.

— Sempre tem Lilliana, — disse Declan.

Maddox jogou uma almofada do sofá em Declan. — Ela o deixou, idiota. Ou você esqueceu?

— Ela quer ir para casa. — Suzanne puxou o iPad para ela, como se as receitas que ela guardava pudessem ajudar de alguma forma. Infelizmente, ela não sabia de nenhum prato que pudesse colocar algum sentido no Grim Reaper. Bem, talvez um prato *real*. Um muito pesado, como uma frigideira de ferro. — Na verdade, ela tentou esta manhã, mas não conseguiu entrar.

As sobrancelhas castanhas de Hawkyn se ergueram. — Mesmo? Isso... essa pode ser a resposta. Ela pode contatá-lo?

— Ela tentou, — disse Declan, — mas sem sorte. As comunicações ainda estão desligadas.

— Espere. — Suzanne revirou o lábio inferior entre os dentes quando um plano começou a se formar. — Nosso pai pode não permitir o recebimento de comunicações, mas ele não iria desligar sua capacidade de se comunicar com o mundo exterior. Eu acho que posso chegar até ele.

— Como? — Declan, Hawkyn e Maddox perguntaram simultaneamente.

— Ele recebe alertas quando eu posto novos episódios de Anjo na Cozinha.
— Ela sorriu quando ligou seu iPad. — Acho que é hora de um especial on-line.

* * * *

Declan crescera no mundo sórdido da riqueza e da política. Ele moldara suas opiniões sobre a vida, o casamento e sua carreira. Ele foi intransigente. Autodestrutivo. Um idiota total também.

Mas então Suzanne surgiu. Ele não sabia que ela era um anjo na época. Não sabia que ele era uma pessoa especial chamada Primori, um ser destinado a desempenhar um papel importante no futuro do planeta. Nem ele sabia que ela era sua guarda-costas angelical. Merda, ele acreditava que ele era seu guarda-costas.

Foi um verdadeiro soco na cabeça quando ele descobriu a verdade.

Anjos eram reais. Demônios, vampiros e lobisomens eram reais. E ele teve a sorte de ter sido bem recebido naquele mundo muito real.

Acertou em cheio quando ele assistiu Suzanne gravar um episódio exclusivo de Anjo na Cozinha na web, que seria visto por milhares de pessoas, mas que foi feito para uma plateia de um.

Ela amava sua família e sua vida, mas tinha visto muita tragédia e estava disposta a fazer absolutamente qualquer coisa para evitar o sofrimento. Agora ela estava focada no sofrimento de seu pai e madrasta, mas no começo do dia ela estava preocupada com o sofrimento dele. Ela trouxe Declan para seu círculo íntimo e deu a ele, literalmente, um propósito maior. Ele nunca sentiu como se pudesse retribuir, mas de repente ele sabia como.

Enquanto preparava a comida e falava com a câmera como se estivesse falando com uma sala de bons amigos, ele fez uma ligação.

Ele desligou o telefone a tempo de vê-la embrulhar as coisas.

— Viu? — ela disse enquanto segurava um prato de Angel Food Cake French Toast. — Fácil de fazer, mas todos pensarão que você passou horas nisso. É um prato que meu pai, o Grim Reaper, ama. E pai, se você está assistindo, você deve saber que eu falei com a Lilliana hoje, e ela gostaria muito de fazer isso para você, o mais rápido possível. Você só precisa abrir seu coração.

Por "coração", ela queria dizer "portão", mas não havia razão para deixar que os muitos inimigos de Azagoth soubessem que Sheoul-gra estava passando por algumas... dificuldades técnicas.

Declan observou Suz embrulhar as coisas, e quando tudo terminou, ele chutou Maddox e Hawkyn para fora do apartamento. Ela normalmente fazia gravações no estúdio de TV, mas a rede lhe dava margem para fazer curtos exclusivos da web a partir de casa sempre que quisesse.

— Bem, — ela disse enquanto soltava o cabelo. — Você acha que isso vai funcionar?

— Esperemos. Enquanto você gravava, falei com um dos meus supervisores do DART, Scott, e ele disse que incursões demoníacas estavam em ascensão. Ele suspeita que as almas demoníacas que deveriam estar em Sheoul-gra estão causando os problemas. — Ele pegou a mão dela e a puxou para o sofá ao lado dele. — E eu falei com ele sobre outra coisa.

Ela estreitou seus lindos olhos para ele. — Isso parece sério.

Puxando-a para mais perto, ele tirou uma mecha de cabelo ondulado do rosto dela e enfiou-a atrás da orelha. — Eu te amo. E eu amo meu trabalho.

Ela ficou tensa. — É sobre o que eu disse antes? Sobre pedir demissão do DART? Porque eu não quis dizer isso. Eu estava com medo e exagerando.

— É sobre isso, — ele admitiu. — Mas eu entendo. Quero dizer, você é uma anjo durona e poderosa, e eu ainda me preocupo com você. Eu fiquei tão aliviado quando você foi tirada do serviço de guarda-costas e permitida a ser a apresentadora de um programa de culinária.

Ela inalou, prendendo a respiração por um momento tenso antes de soltar: — O que... o que você está tentando dizer?

— Eu estou dizendo que você estava certa. — Cara, doía admitir isso, mas como seu antigo supervisor da Força Aérea uma vez lhe disse: — Quando você está errado, admita. Não continue errado e um idiota. — Suas palavras podem não terem sido dignas de crédito ou algo assim, mas eram verdadeiras.

— Eu não posso mudar quem eu sou, — continuou Declan, — mas eu posso fazer melhor para você. Eu não desisti do DART, mas deixei o time de Dallas. Estou sendo transferido para a divisão de Nova York. Sei que a distância não é um problema para você, pois você pode aparecer em qualquer lugar, mas isso é um

problema para mim. Além disso, vou trabalhar com Kynan e Tayla, dois dos matadores de demônios mais experientes do planeta.

Ele imaginou que Suzanne ficaria satisfeita com suas notícias, mas ele não estava esperando o jeito que seus olhos se encheram de lágrimas quando ela se jogou em seus braços.

— Você não tinha que fazer isso, — ela disse contra o pescoço dele. — Mas estou tão feliz que você fez.

Ele também estava. Não havia nada mais importante do que a família, e agora que ele tinha uma incrível, ele não ia fazer nada para estragar tudo. Pelo menos não hoje.

Amanhã poderia ser outra história, mas contanto que ele tivesse Suzanne, ele sabia, sem dúvida, que sempre haveria um final feliz.

* * * *

Café da Manhã/Manhã após a Refeição



Cabelo de Cão do Inferno

2 colheres de sopa de tempero Cajun

1/4 colher de chá de sal de aipo

½ litro de suco de tomate

1/4 colher de chá de pimenta

100 ml de vodca

1 colher de sopa de molho Worcestershire

2 colheres de sopa de suco de limão

1/4 colher de chá de rábano

1 colher de sopa de suco de pickles

1 colher de chá de molho picante

Molhe a borda de dois copos de cerveja e mergulhe cada copo no tempero Cajun. Encha os copos até a metade com gelo. Em um jarro grande, misture todos os ingredientes restantes. Despeje a mistura nos copos preparados e decore com a sua escolha de coberturas.

Ideias de guarnições:

Camarão Sheoul Picante (Receita a seguir)

Azeitonas verdes

Bacon fatiado

Penas de anjo

Picles de aneto de bebê

Asas de fada
Tomate cereja
Polvilhar de Po Anjo

Camarão Sheoul Picante

8 xícaras de água
1 xícara de tempero Cajun
½ Camarão, descascado e limpo

Em uma panela grande, leve a água a ferver com 1 colher de sopa de tempero Cajun. Adicione o camarão e deixe ferver até ficar rosa, cerca de 2-3 minutos. Escorra o camarão e adicione imediatamente a uma tigela grande de água gelada. Deixe o camarão esfriar na água gelada por 2-3 minutos. Escorra em toalhas de papel, em seguida, passe cada camarão no restante tempero Cajun.

Rabanada de Bolo de Anjo⁵

3 ovos grandes
3 colheres de sopa de manteiga
1 xícara de leite
Calda preta e azul (Receta a seguir)
1 colher de chá de extrato de baunilha
1 colher de chá de canela
1 colher de chá de noz moscada
Chantilly
1 bolo de anjo, fatiado em 12 pedaços

⁵ No original Angel Food Cake. No Brasil é chamado de Bolo de Anjo, Bolo dos Anjos, Bolo de Claras ou Bolo Nuvem.

Em uma tigela grande, misture ovos, leite, extrato de baunilha, noz moscada e canela. Aqueça uma frigideira grande em fogo médio. Delicadamente mergulhe cada pedaço de bolo de anjo na mistura de ovos, totalmente submergindo-o e cobrindo todos os lados. Certifique-se de deixar a maior parte do ovo escorrer. Coloque 1/2 colher de sopa de manteiga na frigideira e adicione 2-3 fatias de bolo. Cozinhe até dourar de cada lado, cerca de 2-3 minutos por lado. Repita com as fatias restantes. Finalize com calda preta e azul e chantilly.

Calda preta e azul

1 xícara de mirtilos frescos
3/4 de xícara de açúcar
1 xícara de amoras frescas
1/2 xícara de água

Coloque mirtilos e amoras em um processador de alimentos e pulse 2-3 vezes até que a maioria das bagas estejam picadas. Não triture completamente. Em uma panela pequena, adicione as frutas, açúcar e água e leve para ferver. Reduza o fogo e cozinhe por 20 minutos. Coloque em um recipiente vazável e sirva.

Grãos carregados em um copo de bacon

12 tiras de bacon (6 tiras inteiras, 6 cortadas ao meio)
6 xícaras de água
1 colher de sopa de sal
2 xícaras de leite
4 xícaras de grãos instantâneos
8 colheres de sopa (1 tablete) de manteiga
200 gr de cream cheese
2 xícaras de queijo muçarela
2 xícaras de queijo cheddar

1 colher de chá de pimenta

1/4 xícara de cebolinha

Pré-aqueça o forno a 200 graus. Usando uma forminha de muffin de 6 xícaras, vire a forminha de cabeça para baixo e coloque duas fatias de bacon por cima, fazendo um X. Em seguida, coloque uma tira inteira de bacon ao redor dos lados para formar um copo. Repita com as tiras restantes de bacon. Coloque a forminha de muffin em uma assadeira. Asse por 20 minutos, retire os copos de bacon da forminha de muffin e escorra em papel toalha.

Enquanto os copos de bacon estiverem assando, prepare os grãos carregados. Em uma panela grande, leve água e sal a ferver. Adicione leite e grãos e mexa continuamente até que eles comecem a engrossar. Cubra o pote e abaixe o fogo. Deixe cozinhar por cerca de 5-10 minutos, retire do fogo e acrescente a manteiga e o cream cheese. Quando eles tiverem sido misturados bem, adicione o queijo muçarela, 1 xícara de queijo cheddar, pimenta e cebolinha. Despeje a mistura em uma caçarola e leve ao forno a 350 graus por 30 minutos ou até borbulhar.

Retire do forno e coloque ½ xícara de grãos em cada xícara de bacon. Cubra com o queijo cheddar restante e sirva.

Torta de bloody mary

5-6 tomates italianos fatiados ou 12-14 tomates cereja maduros

1 colher de chá de sal

1 crosta de torta de prato fundo

1 xícara de queijo cheddar ralado

1/2 xícara de queijo muçarela ralado

1/2 xícara de parmesão ralado

3/4 xícara de maionese

1/4 xícara de manjeriço fresco picado

1/4 xícara de cebolinha picada

1 colher de chá de alho picado

1/2 colher de chá de pimenta

Pré-aqueça o forno a 180 graus. Forre uma assadeira com papel ma e coloque os tomates em uma única camada. Polvilhe com sal para remover o excesso de suco. Asse a massa de crosta de torta por 10 minutos. Em uma tigela média, misture o queijo cheddar, queijo muçarela, parmesão ralado e maionese. Pressione firmemente os tomates com papel toalha para absorver o suco e coloque-os no fundo da massa de crosta de torta e cubra com manjerição, cebolinha, alho picado e pimenta. Em seguida, espalhe a mistura de queijo uniformemente no recheio de tomate. Reduza o fogo para 150 graus e asse por 30 minutos. Retire do forno e deixe descansar por 10 minutos antes de servir.

Torção pecaminosa de Larissa

5-6 tomates italianos fatiados

1 1/4 colher de chá de molho Worcestershire

1 colher de chá de sal de aipo, dividido

1/4 colher de chá de flocos de pimenta vermelha (ou a gosto)

1 crosta de torta de prato fundo

1 xícara de queijo cheddar ralado

1 xícara de queijo muçarela ralado

1/2 xícara de parmesão ralado

3/4 xícara de maionese

1 colher de chá de alho picado

1/4 xícara de manjerição fresco picado

1/4 xícara de cebolinha picada

1/2 colher de chá de pimenta preta

Tapenade de Azeitona Verde (Receira a seguir)

3 colheres de chá de molho vermelho picante do Frank ou tabasco

Pré-aqueça o forno a 180 graus. Forre uma assadeira com papel toalha e coloque os tomates em uma única camada. Polvilhe com $\frac{3}{4}$ colher de chá de sal de aipo para remover o excesso de suco. Asse a massa de crosta de torta por 10 minutos. Em uma tigela média, misture os 3 queijos, maionese, alho, molho picante, Worcestershire e flocos de pimenta vermelha. Pressione firmemente os tomates com toalhas de papel para absorver o suco, em seguida, coloque-os no fundo da massa de torta e cubra com manjerição, cebolina, $\frac{1}{4}$ colher de chá de sal de aipo e pimenta preta. Em seguida, espalhe a mistura de queijo uniformemente no recheio de tomate. Reduza o fogo para 350 graus e asse por 30 minutos. Cubra com Tapenade de Azeitona Verde.

Tapenade de Azeitona Verde

$\frac{1}{4}$ xícara de azeite

1 colher de sopa de alcaparras, escorridas

1 dente de alho

1 xícara de azeitonas verdes

1 colher de chá de suco de limão fresco

$\frac{1}{2}$ xícara de azeitonas verdes recheadas com pimentões

Coloque todos os ingredientes em um processador de alimentos e pulse até que picado grosseiramente. Se você não tiver um processador de alimentos, pique alho e azeitonas e mexa todos os ingredientes juntos.

Pão de especiarias de abóbora com cobertura temperada

1 xícara de açúcar

1 (8 pedaços) lata de biscoitos de camadas de massa folhada

1 colher de sopa de torta de abóbora

1 lata de recheio de abóbora

8 colheres de sopa (1 tablete) de manteiga derretida

Pré-aqueça o forno a 180 graus. Pulverize a forma de pão de 9 x 5 polegadas com spray de cozinha. Em um prato grande, misture o açúcar e a torta de abóbora. Em uma tigela separada, adicione a manteiga. Separe a massa em 8 biscoitos. Separe cada biscoito em duas camadas, perfazendo um total de 16 rodela de biscoito. Drga cada biscoito na manteiga derretida, depois mergulhe cada lado na mistura de açúcar. Em uma segunda placa grande, coloque 4 fatias de biscoito por vez. Cubra com 1-2 colheres de sopa de recheio de torta. Biscoitos de pilha em 4 pilhas de 4 biscoitos cada. Coloque as pilhas em seus lados em uma fileira na forma de pão, certificando-se de que os lados sem o recheio estejam nas duas extremidades tocando na panela. Asse por 50 minutos ou até que o pão esteja bem dourado e o centro esteja assado. Arrefecer 10 minutos. Cubra com cobertura de especiarias para servir.

Cobertura Temperada

8 colheres de sopa (1 tablete) de manteiga derretida
1 colher de chá de torta de abóbora
1 pacote de cream cheese derretido
3 xícaras de açúcar em pó
1 colher de chá de extrato de baunilha

Em uma tigela grande, usando uma batedeira, misture a manteiga, o cream cheese, a baunilha e a torta de abóbora até misturar. Adicione o açúcar em pó uma xícara de cada vez até que todas as 3 xícaras estejam misturadas.

Torrada de Ovo em buraco do inferno de abacate

1 abacate maduro médio, descascado e sem sementes
2 colheres de sopa de suco de limão
2 colheres de sopa de cebolinha picada
1/4 colher de chá de sal

1/4 colher de chá de pimenta
2 fatias de torrada do Texas
2 colheres de sopa de manteiga
2 ovos grandes

Em uma tigela média, adicione o abacate, suco de limão, cebola verde, sal e pimenta. Grosseiramente amasse o abacate com um garfo e mexa para combinar, depois cubra com filme plástico e reserve. Corte um círculo de 3 polegadas do centro de cada fatia de pão com um cortador de biscoitos ou um copo. Em uma frigideira grande antiaderente, aqueça a manteiga em fogo médio-baixo para derreter. Adicione as rodela de pão e cozinhe até dourar no primeiro lado, cerca de 1 a 2 minutos. Virar tudo, quebrar um ovo no buraco de cada pedaço de pão e temperar os ovos com sal e pimenta. Cozinhe até que os ovos estejam como deseja, cerca de 3 a 6 minutos. As rodela de pão precisam ser removidas após 2 minutos. Retire o ovo em um buraco da frigideira, logo que o ovo estiver cozido como desejado. Espalhe uniformemente a mistura de abacate sobre as rodela de pão e sirva imediatamente.

Salsicha de Maple e Caçarola de Waffle

8 waffles congelados
40 gr salsicha maple cozida e esfarelada
1 xícara de queijo cheddar
6 ovos
1 xícara de leite
1/4 xícara de xarope de bordo
Pitada de canela
Xarope de bordo

Rasgue os waffles em pedaços pequenos e coloque metade no fundo de uma assadeira de 8 x 8 polegadas. Cubra com metade da salsicha e metade do queijo.

Repita este processo para terminar de construir a caçarola. Em uma tigela grande, misture os ovos, leite, xarope e canela. Despeje sobre a caçarola e cubra. Leve à geladeira por pelo menos uma hora a noite. Asse a 180 graus por 45 minutos. Sirva com xarope de bordo, se desejar.

Burrito do café da manhã

- 1 lote de Nuggets de Frango Frito
- 1 lote de Panquecas Finas
- 2 xícaras de queijo cheddar
- 1 lote de molho Honey Sriracha

Coloque 3-4 nuggets de frango no centro de uma panqueca fina. Cubra com 1/4 xícara de queijo cheddar e molho Honey Sriracha. Dobre em um burrito e aproveite.

Nuggets de Frango Frito

- Óleo para fritar
- 6-8 pedaços de peito de frango desossados
- 3 xícaras de farinha
- 1 colher de sopa de sal temperado
- 3 ovos
- 1/2 xícara de leite

Aqueça o óleo em uma fritadeira ou forno holandês a 180 graus. Cortar as propostas de frango em pedaços de 1 polegada. Misture a farinha e sal temperado. Em seguida, misture os ovos e o leite. Coloque o frango na mistura de ovos. Coloque 6 pedaços de frango de cada vez na farinha, sacudindo o excesso. Frite os pedaços de frango no óleo até dourar, cerca de 4-6 minutos. Retire do óleo e escorra em um saco de papel. Continue com o frango restante.

Panquecas finas (burrito)

2 ovos

½ colher de sopa de açúcar

2 xícaras de leite

1/4 colher de chá de sal

1 1/4 xícaras de farinha

3-4 colheres de sopa de manteiga

Em uma tigela grande, bata os ovos e o açúcar. Adicione o leite, sal e farinha e misture até ficar homogêneo. Deixe a massa descansar por 10 minutos. Em uma frigideira grande antiaderente, derreta ½ colher de sopa de manteiga em fogo médio. Despeje 2-3 colheres de sopa de massa na frigideira e incline a frigideira para que a massa se espalhe para fazer uma panqueca de 6 a 7 polegadas. Cozinhe por 1 minuto de cada lado ou até dourar. Retire da frigideira e repita com a massa restante. Rende 8-10 panquecas finas.

Molho Honey Sriracha

1 xícara de mel

¼ xícara de maionese

3 colheres de sopa de Sriracha⁶

Adicione todos os ingredientes a um liquidificador pequeno e misture em velocidade baixa por cerca de 1 minuto.

⁶ Tipo de molho de pimenta que recebeu o nome da cidade de Sir Racha na Tailândia. É conhecida como molho de pimenta tailantês.



Wraith e Serena

Quando Serena pensava nos pontos altos de sua vida, sempre achava que havia muitos para listar. Claro, houve muita tragédia, mas as coisas boas superavam em muito as ruins.

O dia em que ela se tornou uma vampira foi uma das melhores. Assim como o dia em que ela se uniu a seu companheiro, Wraith, um incubus que também era vampiro. E no dia em que o irmão de Wraith, Shade, trouxe o filho pequeno de Wraith, nascido no hospital administrado por Wraith e seus irmãos. Não importava que Serena não tivesse dado à luz a Talon, a quem eles carinhosamente chamavam Stewie. Ele era seu filho e ela amou cada minuto de seus sete anos de maternidade.

Ela e Wraith não explicaram as circunstâncias do nascimento de Stewie para ele ainda, mas eles precisavam fazer isso em breve, antes que ele descobrisse por conta própria. Seu mundo, e sua base de conhecimento, estava se expandindo graças aos amigos que ele fez na academia especial para crianças do submundo na Suíça. A academia, escondida à vista de todos em um bairro de Berna, era facilmente acessível via Harrowgates, ficando a apenas dez minutos a pé de sua casa em Nova York.

Humanos, e mais importante, a Aegis, uma organização que matava demônios que não fazia distinção entre seres do submundo bons e malignos, acreditava que a academia era um colégio interno de elite para crianças ricas e, até

agora, tinha sido uma boa opção para Stewie. Os trigêmeos de Shade e Runa, e o filho de Eidolon e Tayla foram para lá também, e o filho de Lore e Idess iniciará no próximo ano.

Agora mesmo, Idess estava a caminho de deixar o pequeno Mace para Serena olhar enquanto Idess e Lore desfrutavam de uma noite fora.

Na verdade, quando Serena ouviu a porta da frente abrir, ela pensou que poderia ser Idess, mas um momento depois a voz estrondosa de Wraith ecoou pela casa.

— Ei, vampira sexy, eu estou em casa! — Ele entrou na cozinha, onde ela estava fazendo um lanche para Stewie, parecendo pecado e sexo em um pacote alto e loiro. Em três passos ele cruzou a cozinha e a envolveu em seus braços. — Olá, companheira.

Ela riu e deu-lhe um beijo. — Você está de bom humor.

Ele sorriu, mostrando as presas, seus olhos azuis brilhando. — Isso é porque eu curei o câncer hoje.

— Você. — Ela levantou uma sobrancelha cética. Wraith gostava de causar doenças. Cura-las não era coisa dele. — *Você* curou o câncer.

— Isso aí. É uma forma rara de carcinoma pulmonar que afeta os homens-urso. — Ele a soltou e apoiou o quadril contra o balcão, sua postura relaxada, mas por dentro ele estava sempre enrolado com energia letal, pronto para entrar em perigo a qualquer momento. — Quero dizer, eu encontrei um dente em Sheoul no ano passado que Eidolon transformou em um tratamento. Mas eu fiz a parte importante. — Ele atirou para ela sua piscadela maliciosa e seu sorriso que a atraía desde o momento em que ela o conheceu anos atrás no Egito.

— Papai? — a cabeça escura de Stewie surgiu da mesa, onde ele tinha o rosto enterrado em livros de ciência do segundo grau. Aos sete anos, ele tinha a compreensão de leitura de um colegial e o foco na carreira de uma pessoa de trinta anos.

Wraith se afastou do balcão em direção ao seu filho. — Ei, pequeno cara. Eu nem vi você aí. Você está fazendo lição de casa?

Stewie ignorou a pergunta e soltou uma das suas. — Você curou o câncer? Sério?

— Sim, ele curou, — disse Serena quando ela se voltou para o Mini Chicken Gyros que ela ia testar com Stewie antes de fazer algumas dezenas deles para o iminente chá de bebê de Cara. — Você não está orgulhoso dele?

A cabeça de Stewie balançou animadamente. — Você vai ser médico agora? Tio Eidolon deixaria você ser, aposto. Ele diz que eles sempre precisam de ajuda no hospital.

— De jeito nenhum, garoto. — Wraith bagunçou o cabelo de Stew de brincadeira. — Alguém precisa encontrar todas as coisas raras que seu tio precisa para curar pacientes.

Desapontamento praticamente vazou dos poros de Stew, quando ele caiu de volta em seu assento. — Eu acho.

Stewie idolatrava Eidolon praticamente desde o momento em que nasceu, e ele queria seguir os passos de seu tio. Nada o faria mais feliz do que ver seu pai fazer o mesmo.

Wraith não pareceu notar a mudança de humor de Stew, quando ele enfiou a mão no bolso de sua jaqueta de couro desgastada favorita. — Ei, eu tenho algo legal. Ingressos para *Monster Mash & Demon Trash* neste final de semana. Todas as espécies do submundo batalhando em mais de uma dúzia de arenas temáticas. Incrível, hein?

Serena bufou, as mãos nos quadris. — Eu pensei que íamos falar sobre isso primeiro. Você sabe que eu não gosto da violência.

— Na maioria das vezes ninguém morre, — Wraith protestou. — E é perfeitamente seguro para os espectadores.

— Não, obrigado. — Stewie se agachou com seus livros novamente. — Mamãe e tio Eidolon disseram que eu poderia assistir a uma cirurgia neste fim de semana.

— Sério? — Wraith lançou lhe um olhar acusatório. — Você acha que assistir a uma cirurgia sangrenta é bom, mas os shifters leão contra os demônios Ragenor em uma pista de obstáculos é ruim?

Hum... sim.

— As pistas de obstáculos têm lâminas móveis, lâminas afiadas, poças de lava e armadilhas para ursos. — Ela colocou dois gyros para Stewie e separou o resto para Wraith e Mace. — A cirurgia que Eidolon o convidou para ver é um

pequeno procedimento ambulatorial em uma criança e E pensou que Stewie poderia consolar o menino.

Ela sentiu o calor de Wraith nas costas quando ele chegou ao redor dela para pegar um gyros. — Por que E faria isso?

— Para incentivar o interesse de Stewie em medicina. — Ela virou a cabeça para lhe dar um beijo na bochecha. — Eidolon é um médico. Não é como se ele estivesse ensinando a ser um assassino ou algo assim.

Mesmo os assassinos da família não fariam isso.

— Eidolon tem seu próprio filho para estragar, — Wraith murmurou quando ele mergulhou seu gyros na tigela de molho tzatziki que ela tinha feito anteriormente. — Ele precisa manter suas luvas cirúrgicas fora do meu. Além disso, Stewie tem apenas sete anos. Ele vai mudar de ideia.

— Não, eu não vou, — Stew falou.

Wraith balançou as sobrancelhas para o filho. — Espere até que sua mãe decida que você tem idade suficiente para participar de nossas caçadas de artefatos. É emocionante. Isso vai despertar o seu espírito de Indiana Jones. Você verá.

Stewie revirou os olhos e olhou de volta para seus livros.

— Ei. — Serena estendeu o prato de gyros para Stewie. — Por que você não leva o lanche para o seu quarto e o limpa antes que o Mace chegue aqui? Eu vou levar algo para você beber em um minuto.

Carrancudo, Stewie pegou o prato. — Por que ele está vindo? Eu não quero brincar com ele. Ele é um bebê.

— Ouça a sua mãe. — Wraith pegou outro gyros. — E seu primo tem quatro anos. Ele não é um bebê.

— Ele não é meu primo. — Stewie fechou o livro e se colocou de pé. — Ele é meu *irmão* e eu o odeio.

— Stew! — Serena virou-se do armário que ela abriu para pegar uma xícara. — Isso não é legal. Você não quer dizer isso.

— Seja como for, — Stewie murmurou enquanto juntava seus livros e saía da cozinha.

Wraith começou a ir atrás dele, mas Serena o deteve com um aperto suave em seu antebraço. — Deixe-o ir. Acho que ele só precisa de tempo para processar.

— Ele sabe que Mace é seu irmão biológico por um mês. — Wraith franziu a testa enquanto olhava para o corredor onde Stew tinha ido. — Ele já deveria ter processado nesta altura.

Ela se encolheu quando a porta de Stewie bateu. Ele sempre teve o temperamento de seu pai, mas ele nunca maltratou uma porta.

— Ele tem apenas sete anos, — ela lembrou Wraith. — Eu sei que ele age como mais velho de muitas maneiras, mas ele é uma criança, e ele descobriu por conta própria que Mace é mais do que seu primo.

Wraith afundou pesadamente em uma banquetta. — Nós explicamos como isso aconteceu quando ele nos perguntou sobre isso, no entanto. Ele sabe tudo sobre Lore ser estéril. Ele disse que entendeu.

E que conversa divertida que tinha sido. Como ser humano, Serena tinha ideias diferentes sobre parentalidade do que Wraith, um demônio sexual. Ela não estava preparada para a maneira mais franca como Wraith havia explicado como ele, Shade e Eidolon tinham conseguido, com a ajuda de suas companheiras, “misturar um pouco a massa do bebê” – para que Idess pudesse conceber.

— Mas é como se ele me culpasse por algo. — Wraith olhou para o dermoire em seu braço, uma série de glifos em que cada demônio Seminus nasceu, incluindo Stewie. — Ele age como se ele me odiasse ultimamente.

Serena queria dizer a Wraith que ele estava errado, mas Stewie estava agindo muito assim desde que descobriu que Mace era seu irmão. Todo mundo tinha assegurado a ela que era apenas uma fase, e ela tinha que acreditar nisso, porque ela odiava ver Wraith e Stewie sofrendo.

— Ele só precisa de tempo. — Ela carinhosamente empurrou uma mecha de seu cabelo na altura do ombro para trás de seu rosto bonito, amando como ele se inclinou em seu toque. — Ele sente que nós o traímos por não contar a ele. Ele aceitará.

Wraith novamente olhou para o corredor atrás de Stew. — Eu espero que você esteja certa, — ele disse, mas a expressão perturbada no rosto dizia que ele não achava que ela estava.

* * * *

Wraith passou os próximos dois dias tentando convencer Stewie a ir para o *Monster Mash & Demon Trash* com ele, mas seu filho estava decidido a passar o dia no hospital com Eidolon.

Que diabos? Como Stew não herdou o gene aventureiro de Wraith? Em vez disso, ele conseguiu o senso de dever engomado de Eidolon, e quanto mais Wraith tentava se relacionar com ele, mais ele se afastava. Serena continuava insistindo que Wraith precisava recuar e deixar Stew aparecer por conta própria, mas Wraith não era exatamente conhecido por sua paciência.

Talvez ele precisasse de uma distração.

Ele olhou para Serena enquanto ela se inclinava para fazer a cama, e sim, essa era a distração que ele precisava. Olhar bloqueado no modo como seu jeans desbotado abraçava seu traseiro suavemente arredondado e coxas esbeltas, ele se moveu em direção a ela, seu corpo endurecendo a cada passo.

Sim, ele era um demônio Seminus, uma espécie rara de incubus que precisava de sexo para sobreviver, como os seres humanos precisavam de oxigênio. Mas com Serena, não era apenas sexo que ele precisava. Ele precisava dela. Ela salvou sua vida de um milhão de maneiras diferentes. Inferno, ela salvava sua vida toda vez que ela fez sexo com ele.

Serena afofou seu travesseiro... o travesseiro que ele usaria para segurar seus quadris quando ele... *oh, sim*, ele podia praticamente sentir suas presas arranhando a pele ainda sensível desta manhã.

Eles passavam muito tempo na cama ultimamente. Bem, não mais do que o habitual, mas por algum motivo parecia que era tudo o que faziam quando estavam juntos.

Ele diminuiu, subitamente perturbado por esse pensamento.

Eles costumavam caçar artefatos juntos, mas ultimamente Serena estava passando tempo com Cara para ajudar com a chegada do bebê.

Ela passou muito tempo a ajudando a se preparar para o bebê.

Ele congelou em suas trilhas, seu objetivo esquecido. Como vampira, Serena não conseguia dar à luz. Isso a incomodava? Era por isso que ela ficava com Cara durante o tempo que Stewie estava na escola?

Serena se endireitou e se virou para ele. — Wraith? Está tudo bem?

Ele piscou. — Sim. Por quê?

— Porque eu pensei que você ia me jogar na cama e me devastar. — Ela sorriu, mostrando uma sugestão perolada de suas presas sexy. Ela tinha sido uma humana muito foda quando ele começou a seduzi-la, mas com a força e a velocidade de vampira, agora ela era como uma super-heróina fodona. Tão, quente demais. — Mas você está aí como um zumbi. O que está acontecendo?

Ah, estava pensando se você se ressentia do fato de que você não pode ter um bebê.

Provavelmente é melhor não apenas deixar escapar isso. Eles definitivamente precisavam conversar, mas talvez depois que saíssem e fizessem alguma coisa. Algo além do sexo.

Ele provavelmente se tornaria o único demônio Seminus na história dos incubos a ter esse pensamento.

— Wraith? — Serena solicitou.

Pense rápido. — Eu mudei de ideia sobre o encontro com Thanatos e Regan para coquetel hoje à noite.

Ela piscou surpresa. — Eu pensei que você disse que Eidolon precisava que você caçasse algum tipo de relíquia Oni.

Dane-se Eidolon. Ele estava tentando arrastar Stewie para o Lado Negro. Ok, sim, havia coisas piores que seu irmão poderia fazer do que fomentar o interesse de Stewie na profissão médica, mas Wraith sentia-se insignificante. Pelo menos ele admitia isso. Isso tinha que contar para alguma coisa, certo? Como pontos de maturidade.

Ele era totalmente maduro no próximo nível.

— E pode esperar até amanhã, — ele disse. — Precisamos sair com amigos e socializar.

E como era louco que ele considerasse Thanatos, o Cavaleiro conhecido como Morte, como um amigo? Seu melhor amigo, na verdade. Eles se deram bem desde o começo, e Regan e Serena também desenvolveram um relacionamento próximo.

— Sério? — Sorrindo, ela checkou seu relógio. — Vou chamar Runa para olhar Stewie.

Levou apenas quarenta e cinco minutos para entrar em uma rapidinha brincalhona no chuveiro e deixar Stew com Shade e Runa. Poucos minutos depois, eles pegaram um Harrowgate que os entregou a dois quarteirões de um dos seus

bares preferidos, um bar subterrâneo difícil de encontrar em Bruges. O lugar era escuro, taciturno e tinha a atmosfera de um túmulo gótico. O melhor de tudo, raramente estava lotado de turistas.

Regan e Thanatos já estavam sentados em uma mesa perto da parte de trás com um prato de queijo e carne, e Thanatos, abençoando seu coração apocalíptico, tinha uma cerveja esperando por ele. Regan pedira uma sidra para Serena, ganhando um abraço antes de todos se sentarem.

— É bom ver você, cara. — Thanatos, usando um suéter da cor da Guinness na mão, ergueu o copo em saudação. — Faz um tempo.

— Wraith tem estado ocupado com o trabalho. — Serena apalpou a coxa de Wraith debaixo da mesa e deu-lhe um aperto afetuoso. Sua empolgação em sair à noite disse a Wraith que eles precisavam fazer isso com mais frequência.

— Uh-huh. — Thanatos zombou. — Wraith não trabalha. Ele caça tesouro.

Wraith bebeu metade de sua cerveja. — Não, é verdade. Eu curei o câncer, na verdade. — Ele sorriu para Thanatos. — O que você tem feito ultimamente? Assombrado cemitérios?

O cavaleiro bufou. — Agora eu lembro por que já faz um tempo.

Rindo, Regan pegou a mão de Thanatos. — Ele tem ensinado a Logan como pescar no gelo.

— Eu não posso esperar até que Amber tenha idade suficiente, — disse Thanatos. — Então todos nós podemos ir pescar.

— Todos? — Regan deu a seu companheiro um olhar “*você está delirando*”. — Acho que a pesca no gelo parece que seria um fim de semana maravilhoso para os pais.

— Enquanto mamãe passa um tempo quieta, fazendo uma maratona dos episódios dos programas que ela perdeu, — acrescentou Serena.

Regan bateu os copos com Serena. — Disse tudo, irmã.

— Eu acho que a pesca no gelo parece ótimo. — Wraith envolveu seu braço em torno de Serena. — Quero dizer, foda-se a parte de pesca. Mas esquentando em um barraco frio com sua companheira? Eu posso lidar com isso.

— Eu estou com você, — disse Serena, aconchegando-se contra ele. — Pesca não é minha coisa, mas eu deixaria você me manter aquecida. — Ela arrastou um dedo brincalhão para o centro da camiseta dos Quatro Pôneis do Apocalipse que

ele gostava de usar para provocar Thanatos. — Eu adoro quando você fica todo romântico.

— Wraith? — Regan arrancou um cubo de queijo do prato. — Romântico? Besteira.

— Não, realmente, eu sou, — insistiu Wraith. — Na semana passada, trouxe a Serena um político corrupto para comer.

Serena assentiu. — Foi tão doce. Quando terminei, ele disse ao perdedor para confessar seus pecados para o público ou Wraith iria encontrá-lo novamente.

— Cara. — Than assentiu com aprovação. — Fantástico.

Regan apenas balançou a cabeça e fez sinal para o barman pedir outra sidra. — Romance está nos olhos de quem vê, eu acho.

Serena tomou um gole de sua bebida. — O que você considera romântico?

Regan pareceu pensar nisso. Por fim, ela disse: — Às vezes, Than coloca as crianças na cama, prepara um banho de espuma para mim e, enquanto estou de molho, ele lê para mim.

Isso soou super chato para Wraith, mas Serena se animou.

— Lê? Tipo o quê?

— Depende — disse Regan com um encolher de ombros. — Às vezes é algo leve e engraçado. Às vezes é um dos mil contos das façanhas dos Quatro Cavaleiros.

Os estranhos olhos amarelos de Thanatos ficaram com as pálpebras pesadas quando ele se recostou na cadeira e olhou para sua companheira como se estivesse com fome e ela fosse um bife. — Diga-lhes o seu material de leitura favorito.

Mesmo na escuridão sombria da atmosfera de cripta do bar, o rubor de Regan brilhou. — Eu gosto quando ele me dá um copo de vinho e lê um romance picante. — Ela atirou-lhe um sorriso sedutor. — Eu sempre sei que é noite de romance quando ele me dá vinho tinto.

— Eu gosto do jeito que o vinho tinto torna suas bochechas rosadas e te deixa aventureira, — ele ronronou.

—Você acha que eu não sou aventureira?

— Oh, você joga qualquer coisa. — Thanatos a alimentou com um pedaço de queijo, colocando-o suavemente em sua língua. — Mas minha guerreira ousada não é tão ousada com a conversa suja.

Os olhos de Regan brilharam com a luz da batalha. — Você está pedindo por isso. Vou tomar isso como um desafio.

— Bom. Quer ir para casa e me desafiar?

Isso foi um olho rolando bem ali. — Vocês dois terminaram? — Wraith perguntou.

Thanatos escondeu o seu sorriso com seu copo. — Desculpa. Com dois pequeninos, não temos muito tempo sozinhos.

— Quem está olhando os pôneis enquanto vocês estão aqui? — Serena perguntou, usando o termo que Regan costumava se referir a seus filhos.

— Cujo e os vampiros, — respondeu Regan.

Entre os servos vampiros de Thanatos e Cujo, um cão do inferno dado a seu filho Logan quando filhote, nada se aproximaria daquelas crianças.

— Cujo e os vampiros, huh? — Wraith refletiu. — Soa como uma banda de rock.

— Você não está errado, — Thanatos murmurou. — Graças a Limos e sua brilhante ideia de dar uma bateria a Logan em seu aniversário.

— Eu não posso esperar para dar o troco, — disse Regan. — Assim que Keilani tiver idade suficiente, eu vou dar a ela uma tuba e um cãozinho do inferno que vai uivar quando ela tocar.

Wraith tinha ouvido Cujo uivar, e o som era definitivamente de perfurar os tímpanos. Stewie pediu um cãozinho do inferno em seu aniversário há alguns anos, mas mesmo que Serena não tivesse colocado o pé no chão, as vocalizações de Cujo, e seu potencial para comer pessoas, haviam feito Wraith repensar.

Ele pediu outra cerveja, e todos se sentaram ao redor da mesa pelas próximas duas horas, conversando sobre o chá de bebê de Ares e Cara. Finalmente, quando o barman anunciou que fecharia o bar, eles esvaziaram seus copos e se dirigiram para um beco escuro onde Thanatos poderia levá-los para casa.

Wraith não invejava os Cavaleiros, suas vidas tinham sido ainda mais fodidas do que as de Wraith, e eles ainda tinham séculos de profecias para lidar. Mas, caramba, a capacidade de abrir portões para qualquer lugar era uma que Wraith mataria para ter.

Quando eles dobraram a esquina a caminho do local habitual, um grupo de pessoas se dirigiu a eles. Para um observador casual, eles pareciam ser humanos.

Mas quando o cabelo no pescoço de Wraith se levantou, ele diminuiu a velocidade, fazendo com que Serena parasse ao mesmo tempo em que Than e Regan pararam.

O grupo de onze criaturas do submundo, uma mistura de demônios e shifters, se os sentidos de Wraith estivessem funcionando bem, parou a poucos metros de distância.

— Parece que vamos comer bem esta noite, amigos, — disse o da frente, e Regan soltou uma gargalhada.

— Vocês, idiotas, escolheram as pessoas erradas para mexer, — ela disse.

O líder idiota assobiou, sua boca se encheu de dentes afiados. — Você está em desvantagem, *idiota*.

Wraith bufou. — É como dizer aos Vingadores que eles estão em desvantagem.

Uma das criaturas na parte de trás do bando deu uma risadinha. — Sim? E que Vingador é você?

— Eu? Não para me gabar, mas sou meio invencível. Você sabe, como Thor. — Ele olhou para Serena. — Certo, querida?

Ela lhe deu um polegar para cima, e um — Claro, querido. Thor.

Ele amava como ela o animava.

Wraith fez um gesto para Thanatos. — Ele é o homem de ferro.

Thanatos brincou e passou os dedos pela cicatriz crescente em sua garganta. Instantaneamente uma armadura se encaixou no lugar, cobrindo-o da cabeça aos pés. Wraith sorriu pelo desconforto que se filtrava através do grupo de vermes. Um mal-estar que cresceu quando as almas que permaneciam prisioneiras dentro da armadura de Thanatos começaram a se contorcer em torno de seus pés, fantasmas sombrios que queriam sair. Queriam matar.

Era assustador para caralho.

Casualmente, enquanto o bando de idiotas estava focado em seu discurso insano dos Vingadores, ele pegou uma das lâminas em seu quadril com uma mão e apontou para Serena com a outra.

— Ela pode atirar um arco como Arqueiro e se mover como Vespa. — Ele empurrou o queixo em direção a Regan. — Ela é uma matadora de demônios profissional. A Viúva Negra do nosso grupo. E o homem de ferro, aqui? Seu nome

é Morte. Ele é literalmente a morte. E eu quase sozinho fechei os portões do inferno e salvei o mundo. Pode haver menos de nós, mas eu prometo, vocês são os que estão em menor número.

Regan soltou um longo suspiro de sofrimento. — Você percebe que toda vez que você encontra alguém novo, você encontra uma maneira de trazer o fato de que você salvou o mundo?

— É verdade, — Than disse, e Serena lhe deu um aceno de desculpas de acordo.

— O que eu posso dizer? — Wraith perguntou com um encolher de ombros. — Eu preciso da adulação. Meu ego é frágil.

— Cale-se, — um dos recém-chegados rosnou, sua voz se tornando arrastada quando ele e seus colegas começaram a se transformar em suas formas verdadeiras e feias. — Não gostamos que nosso jantar fale conosco.

Oh, sim, Wraith pensou enquanto se acomodava em uma posição de luta. Isso ia ser divertido.

* * * *

Fazia muito tempo desde que Serena e Wraith lutaram lado a lado contra um inimigo. A vida em família tinha estragado algumas de suas aventuras mais intensas, então isso... isso era um retorno às suas raízes, um lembrete de como eles se conheceram e como se apaixonaram.

E quando ela deu um chute voador na garganta de um de seus atacantes, ela não ficou surpresa ao ver Wraith se afastar do demônio de chifres negros que ele tinha acabado de virar para apoiá-la. Em conjunto, a maneira como eles praticavam no ginásio da UGH, eles pegaram o bastardo. Wraith devastou o monstro de presas com uma série de golpes na parte superior do corpo, enquanto ela girava, dando chutes arrebatadores em pontos fracos e articulações vulneráveis nas pernas do demônio.

Regan e Thanatos estavam trabalhando juntos também, cortando o grupo de vermes com a facilidade de uma lâmina afiada na grama. Em menos de três minutos, os quatro estavam de pé em círculo, de costas um para o outro, os inimigos em volta deles como bagas de grãos quebrados.

— Bem, isso foi divertido. Um pouco fácil demais, mas divertido, — Thanatos disse, mas seus lábios estavam virados para baixo em uma expressão preocupada que provocou uma carranca de Regan.

— O que foi? — ela perguntou.

A tatuagem de escorpião no pescoço de Thanatos tinha ganhado vida, sua cauda girando como se estivesse picando-o. — Algo está errado. As almas que eu liberei não estão sendo recolhidas por *griminions* após as suas matanças.

Serena tentou não tremer, mas a bizarrice do dom das almas assassinas de Thanatos a deixou nervosa. Regan tinha dito a ela que as almas sombrias voariam até que os *griminions* do Grim Reaper viessem para coletá-las, o que geralmente não levava mais do que alguns segundos.

— Espere, — ela disse. — Você não disse antes que os portões de Sheoul-gra estão fechados? Não é onde as almas são levadas?

Thanatos voltou seus intensos olhos amarelos para ela, e se ela não fosse uma amiga, ela teria encolhido de volta. — Sim, — sua voz profunda retumbou. — Eu esqueci disso. Droga, Azagoth deveria se recompor.

Voltou-se para o beco onde os corpos dos demônios mortos desmoronavam sobre si mesmos, desintegrando-se em poças borbulhantes antes de caírem como finos flocos de cinzas. Dentro de segundos, não haveria nenhum vestígio deles.

Thanatos amaldiçoou quando até mesmo os flocos de cinzas desapareceram da existência. — Não podemos passar nem uma década sem uma crise? Foda-se, eu agradeceria até mesmo dois *anos*.

— O que está acontecendo? — Serena perguntou. Ela estava tão fora do circuito ultimamente.

Regan terminou de procurar no beco por suas facas de arremesso e enfiou-as em sua bolsa. — Houve rumores de um novo golpe planejado contra Revenant.

— E tem havido uma série de assassinatos de anjos, a maioria deles Memitim, — disse Thanatos. — Antes do quase apocalipse há alguns anos, costumávamos passar séculos a fio sem grandes incidentes de agitação demoníaca.

— O que há de diferente agora? — Serena perguntou, virando-se para dar a dois seres humanos bêbados no final do beco um olhar que dizia que seria inteligente tomar outro caminho. Sabiamente, eles seguiram seu conselho sem palavras.

Thanatos esperou até que os humanos fossem embora e então voltou sua atenção para Serena, embora, como Wraith, ele nunca parasse de procurar por problemas. — Minha teoria é que, no passado, a atividade demoníaca organizada não tinha muito sentido. Sim, Satanás sempre teve seus lacaios procurando maneiras de corromper os humanos e recrutar anjos desprivilegiados e cometer desordem geral, mas a maioria das atividades de alto nível foi feita com o objetivo de iniciar o Fim dos Dias.

— Mas nós vencemos, — disse Wraith. — Nós fodidamente vencemos o apocalipse. Satanás está preso.

— Só por mil anos, — Thanatos lembrou. — Quando ele for solto, o verdadeiro Fim dos Dias estará sobre nós.

Um silêncio sinistro se estabeleceu sobre eles como uma mortalha.

Então Regan riu.

Thanatos olhou de relance para sua companheira. — Armageddon diverte você?

— Não, eu só acho engraçado como você soa medieval quando fica zangado ou sério. Só falta falar usando “tu” e “ti”.

— O fim do mundo é muito sério, — que murmurou um pouco defensivamente.

Que Serena achou engraçado. O cara era um guerreiro de um metro e oitenta de altura coberto por uma enorme armadura de placas ósseas e por tatuagens em 3D que mostravam cenas da morte, e ele ficava tão amuado quanto Stewie às vezes.

— Oh, vamos lá, — disse Regan. — Temos muito tempo para nos preparar. Sem mencionar o fato de que, desde que vencemos o apocalipse demoníaco profetizado, temos apenas que nos preocupar com o aspecto bíblico. E os Cavaleiros lutam pelo lado do bem neste.

— Podemos estar do lado bom, mas isso não significa que seremos bons. Os psicopatas são os melhores assassinos, afinal. Quando nossos selos quebram, ainda podemos nos tornar monstros.

— Uau, aí, Debbie Downer, — Wraith declarou. — Nada como falar sobre o dia do juízo final para terminar uma noite, hein?

— Oh, me dê um tempo, — brincou Serena. — Você ama esse tipo de coisa.

Wraith sorriu. — Sim.

Thanatos amaldiçoou novamente, seus olhos brilhando misteriosamente até que Regan pegou sua mão. — Eu tenho certeza que Azagoth vai abrir Sheoul-gra para as almas novamente em breve. Tente não se preocupar com isso. Quaisquer que sejam as almas que você libertou, não será culpa sua.

Thanatos não pareceu nem um pouco satisfeito.

— Ei, — disse Wraith em uma voz alegre, que Serena sabia que era para distrair. — Por que não encontramos um bom lugar para um café da manhã? Eu conheço um restaurante no Havaí que prepara umas boas omeletes de Spam.

— Outra hora, demônio, — Thanatos disse ao abrir um portal para o quintal de Wraith e Serena em Nova York. — Vamos vê-lo na ilha de Ares para o chá de bebê?

— Claro, — disse Serena. — Nós não perderíamos isso.

Eles se despediram, e então Serena e Wraith entraram pelo portal, que se fechou atrás deles.

— Bem, essa foi uma noite interessante, — ela disse enquanto subiam os degraus para a entrada dos fundos.

— Sim. Foi uma das mais normais que tivemos com eles.

Ela riu da verdade nisso. A estranheza seguia os Cavaleiros em todos os lugares que eles iam. — Ainda é muito cedo... quer caçar?

— Não temos que pegar Stewie? — ele segurou a porta dos fundos para ela, e quando ela entrou, ela espalmou seu peito musculoso e divertidamente arrastou a mão até o cós da calça jeans.

— Runa disse que ela o traria para casa amanhã. Nós temos a noite toda.

— Isso é o que eu amo ouvir.

Ele a pegou como se ela não pesasse mais que meio litro de cidra e a carregou pela casa. Ele acariciou seu pescoço enquanto caminhava em direção ao quarto, suas presas raspando sua jugular possessivamente. Oh, ela não podia esperar para senti-los afundar.

— Obrigada, — ela sussurrou enquanto ele a colocava ao lado da cama.

— Pelo quê?

— Por me dar uma distração.

Ele se afastou e olhou para ela, intrigado. — Uma distração?

— De me preocupar com Stewie. — Ela tirou os sapatos. — Eu tenho ficado muito assustada em contar a verdade sobre o seu nascimento.

— Você se preocupa muito. E eu deveria estar te agradecendo. — Suas mãos quentes deslizaram por baixo de sua blusa e começaram um lento e tortuoso deslizamento para cima. Seu toque, gentil, mas comandando, era uma arma sensual que ele exercia como um mestre. Ele poderia levá-la a fazer qualquer coisa, e ela nunca se queixaria disso.

Ela suspirou quando os dedos dele violaram o tecido do sutiã. — Mmm... por quê?

Mergulhando a cabeça, ele roçou os lábios ao longo da curva de sua orelha, sua respiração quente abanando sua pele e fazendo-a tremer. — Por ser uma ótima mãe para meu filho.

Ela congelou, sem saber como aceitar isso. Talvez ela estivesse sendo muito sensível, mas algo sobre o jeito que ele disse puxou um nervo e, e ela saiu de seu aperto.

— Desculpe? Stewie é meu filho também.

— Eu sei, — disse Wraith, estendendo a mão para ela novamente. — Agora, se podermos apenas ficar na horizontal...

Por alguma razão, isso só a irritou. Não, não por “algum motivo”. Ela sabia exatamente o que tinha feito. Ele estava descartando suas preocupações, priorizando o sexo sobre elas. Claro, ele era um demônio sexual, e ele morreria sem isso, mas ela também sabia quando ele estava em necessidade desesperada e quando ele não estava.

Agora mesmo... ele não estava.

— Espere. — Ela recuou, não pronta para ceder ainda. Isso era muito importante e ela estava muito estressada com isso. — Por que você disse que eu sou uma ótima mãe para o seu filho?

Ele franziu a testa. — Você acabou de dizer que estava preocupada sobre como ele reagiria ao fato de você não ter dado à luz a ele.

— Mas é isso que você realmente pensa? Que eu estou apenas cuidando dele porque ele é seu e eu estou acasalada com você?

Do lado de fora da casa, um caminhão roncou, preenchendo o silêncio constrangedor até que finalmente Wraith disse: — Não é isso. É só que percebi

quanto tempo você passou com Cara. Eu pensei que talvez seja porque você não pode ter um bebê.

— Desculpe-me? — Ela repetiu, seu temperamento atingindo o ponto de inflamação. — Estou passando tempo com Cara porque ela é minha amiga. Eu não preciso sair com uma mulher grávida porque tenho sentimentos de inadequação ou alguma merda. — Ela enfiou os pés em seus sapatos. — Eu preciso dar um passeio.

— Onde você vai?

— Eu vou estar com Cara. Você sabe, desejando poder ficar grávida.

— Eu não quis dizer isso, Serena.

Ela fez uma pausa e soltou um suspiro longo e calmante. — Eu sei. — Ela sabia. E ela sabia que estava sendo irracional. E talvez, apenas talvez, ele estivesse fazendo algo e ela não quisesse admitir isso. Ela não tinha certeza, mas o que ela tinha certeza era que ela precisava de um pouco de tempo para pensar, e ela não podia fazer isso em torno dele. — Eu só preciso de um tempo sozinha. Eu vou ficar bem. Até logo.

Antes que ela pudesse reconsiderar, ela pegou sua bolsa e deu o fora dali.

* * * *

Serena não tinha voltado para casa na noite passada.

Wraith foi forçado a usar a droga supressora sexual que Eidolon tinha desenvolvido há um tempo, e então ele vagou pela casa por horas. Quando ele estava prestes a ir para a ilha de Ares para trazê-la de volta, ela mandou uma mensagem.

Eu sei que você provavelmente está andando pela casa como um tigre enjaulado, mas eu prometo que estou bem. Eu não estou brava com você. Eu só precisava dar um passo atrás e pensar nas coisas um pouco. Cara me ajudou a entender melhor. Eu vou devolver o favor e ajudá-la hoje, mas eu estarei em casa esta noite. Eu posso levar algo para o jantar.

Esta noite? Foda-se. Ele não ficaria esperando até hoje à noite para vê-la. Ele passou a manhã pensando sobre por que ela estava tão zangada, e só quando ele se colocou no lugar dela, amadurecimento, foda-se, sim, ele percebeu por que

ela poderia estar tão sensível sobre a pobre escolha de palavras de Wraith. Ela já estava preocupada sobre como Stewie reagiria à verdade sobre seu nascimento, mas então ter seus medos de rejeição reforçados pelo fraseado idiota de Wraith... sim, ele podia ver porque ela havia se machucado.

Normalmente, quando ele ferrava tudo, ele resolvia com charme e sexo. Mas quando ele pensava sobre o que aconteceu no quarto e como tudo começou, parecia que ele poderia precisar puxar um novo truque de sua bolsa de táticas *perdoe-me*.

Esquisito. Ele sempre achou que o sexo poderia consertar *tudo*.

Filho da puta, ele estava crescendo como pessoa, não estava? E Shade disse que isso nunca aconteceria. Idiota.

Empurrando suas revelações pessoais para reavaliar posteriormente... *nunca*, ele checou com Runa para ter certeza se ela poderia manter Stewie por mais algumas horas, e então ele foi para o Harrowgate da vizinhança. Poucos conheciam a ilha grega de Ares e Cara, e menos ainda conseguiam acessá-la, mas o Cavaleiro dera aos seus amigos e aliados mais confiáveis a chave para o único Harrowgate da ilha.

Wraith saiu para o sol do meio da tarde, mas antes mesmo de chegar ao caminho principal de pedras que levava à mansão, Ares o interceptou, vestido com bermudas e uma camisa verde que não enganava ninguém e achava que ele era um cara descontraído.

O nome do Cavaleiro de Cara era Guerra e, apropriadamente, ele foi construído como um tanque. Seu rosto era tão duro quanto um, e Wraith sabia disso por experiência própria.

— Eu não faria. — A voz de Ares roncou como as ondas à distância.

— Não faria o quê?

— Incomodar Serena.

— *Incomodá-la*?

— Você sabe o que eu quero dizer, demônio. — A brisa do mar agitou o cabelo curto e marrom-avermelhado de Ares quando ele parou na frente de Wraith. — Nossas fêmeas são fortes e independentes. Elas voltam para casa quando querem.

— Grandes palavras, cara. Mas você sabe que se a situação fosse invertida, você jogaria Cara por cima do ombro e a levaria de volta para casa.

Um ombro enorme rolou em um encolher de ombros. — Eu pensaria sobre isso, — ele admitiu. — E então eu me lembraria que todos os cães do inferno existentes me morderiam se ela dissesse a eles. — Ele suspirou. — Olha, eu não sei o que está acontecendo, mas eu estou supondo que você ferrou tudo de verdade. Certo?

— Talvez.

— O que você fez?

— Eu disse algo que implicava que Serena era basicamente nada além de babá para meu filho.

Ares estremeceu. — Cara.

Wraith jurou que ele realmente podia *sentir* a pena de Ares. O velho Wraith ficaria defensivo e sarcástico, e o chamaria de bunda de cavalo. O Wraith crescendo pessoalmente ia ouvir o velho guerreiro e apenas manter o sarcasmo no interior em caso de emergências.

Por um longo momento, Ares ficou ali, seu olhar voltado para dentro. — Eu disse algo parecido com a minha primeira esposa, exceto que ela deu à luz aos nossos filhos. Mas eu era um sujeito arrogante e era uma época diferente, quando a influência de uma mãe sobre os meninos era considerada uma contribuição para a suavidade. — Ele balançou a cabeça. — Eu fui tão tolo.

Toda a família de Ares havia sido morta por demônios, e sua tristeza irradiava dele em ondas, mesmo que tivesse acontecido milhares de anos atrás. Wraith não acreditava que a dor pudesse durar tanto tempo, mas agora que ele tinha uma companheira e filho, ele não duvidava mais.

— O que você fez para compensar isso?

A vergonha lançou sombras nos olhos de Ares. — Nada. Então, isso é o que deve fazer, aprenda com minha estupidez. Planeje algo legal para Serena. Dê algo que ela não espera, deixe-a fora da sua zona de conforto. Mostre a ela que sem ela, você não teria uma família. — Wraith deve ter um olhar cético no rosto, porque o Cavaleiro bufou. — Você está brincando comigo, demônio? Eu conheço você. Ela ficaria bem sem você, mas você sem ela? Você estaria morto. Eu estou disposto a apostar que ela é a cola que mantém todos vocês juntos, certo?

Wraith nunca tinha pensado nisso antes, mas o bunda de cavalo tinha um ponto. Sem ela, ele não seria quem ele era ... assumindo que ele estaria vivo. De

qualquer maneira, Shade e Runa estariam criando seu filho. Serena era absolutamente a razão pela qual Stewie era um garoto estável e feliz e a razão pela qual Wraith tinha uma família.

— Você está certo, — Wraith admitiu com um encolher de ombros. — Tinha que acontecer mais cedo ou mais tarde.

Ares bufou novamente. — Eu estou sempre certo.

— Tenho a sensação de que Cara discordaria.

— Não, — Ares disse, — ela não faria. Porque não vamos dizer a ela que eu disse isso.

Wraith riu. Ele conhecia os Cavaleiros há anos, e o deixava as gargalhadas que esses guerreiros de lenda e profecia pudessem derrubar exércitos inteiros... mas eles poderiam ser derrubados por uma fêmea sozinha. Nenhuma armadura mística era uma defesa contra o amor de um companheiro e a atração da vida familiar.

O lembrete foi bem-vindo para o Wraith amadurecendo., e o conselho de Ares foi ainda mais do que bem-vindo.

Agora era hora de transformar esse conselho em ação. Ação que Serena nunca esperaria, porque enquanto muito pouco existia fora da zona de conforto de Wraith, havia uma coisa que ele não fazia. Nunca.

Ele ia cozinhar.

* * * *

Borboletas se agitaram na barriga de Serena quando ela abriu a porta da frente.

Mas no momento em que entrou na casa, as borboletas nervosas se tornaram vorazes ao ser superada pelos incríveis aromas misturados de chocolate e frutos do mar amanteigados.

— O que quer que você esteja fazendo na cozinha, — ela gritou, — tem um cheiro incrível. Você deve ter pego o jantar no Bits & Bites na rua.

— Não, — disse Wraith, colocando a cabeça para fora da cozinha. — Eu cozinhei. Sério.

Uau. Ele nunca cozinhou. Mal conseguia fazer uma tigela de Top Ramen. — Você... cozinhou. — Ela falou enquanto caminhava pelo corredor. — Tudo sozinho? De jeito nenhum.

Ela virou a esquina e quase caiu quando seu pé escorregou na farinha no chão. Na verdade, havia farinha por toda parte. E respingos de... bem, ela não tinha certeza do que o material marrom avermelhado que estava nos armários e balcões. Ela reconheceu o macarrão linguini preso à parede, no entanto.

Ela não ia perguntar.

Wraith, parecendo inesperadamente sexy em jeans, sem camisa e um avental, afastou-se de uma panela de água fervente para jogar um garfo na pilha de panelas e frigideiras na pia. Ele deve ter usado todos os pratos da casa.

— Sim. E esta manhã aprendi a amarrar meus sapatos.

Ela riu, aliviada ao descobrir que sua pequena briga não tornava as coisas estranhas. Talvez falar sobre isso fosse mais fácil do que ela esperava.

— Ambos os feitos são impressionantes, — ela brincou. — Agora, se você pode preparar sanduíches de manteiga de amendoim e geleia para Stew eu ficaria *realmente* impressionado.

— A manteiga de amendoim gruda no pão e o rasga. É estúpido. Eu preciso apresentar Stewie aos sanduíches de mortadela. Essas coisas me mantiveram vivo por um ano uma vez. Não é brincadeira.

Ele atirou-lhe um dos seus sorrisos patenteados, *você me ama*, e tirou uma assadeira do forno. Ela se aproximou para ver o que estava na forma e ficou chocada ao ver ostras nadando na manteiga. Ela as amava, mas Wraith não era um fã... algo sobre como elas pareciam ter saído do nariz de uma harpia.

E ainda assim, ele preparou Spam.

— Falando de Stewie, onde ele está?

Ele jogou a panela fervendo em uma peneira na pia e linguini se jogou para fora. Explicava o macarrão na parede. — Ele está na cama.

— Você deu o jantar para ele primeiro?

— Você me pergunta muito isso.

— Por causa do tempo que você esqueceu de alimentá-lo.

— Ah, isso. Bem, ele pode falar agora. Ele não me deixa esquecer. — Ele sorriu para ela, seus lábios suavizaram quando ele passou de diversão para felicidade genuína. — Estou feliz que você esteja em casa.

— Eu também estou. — Ela acenou com a cabeça para o fogão, onde um panela coberta parecia à beira de ferver. — Você precisa de alguma ajuda?

— Não. Está feito. Se você quiser servir o vinho, nós podemos comer.

— Tudo bem. — Enquanto ela serviu o merlot que ele abriu e começou a cheirar, ele terminou e serviu a comida na mesa.

— Fiz ostras grelhadas, — ele disse, um pouco timidamente, — mas eu as fiz cedo demais e tive que colocá-las no forno para aquecer. — Ele encolheu os ombros. — Eu diria que eu poderia tê-las arruinado, mas elas são fodidas ostras. Como diabos você sabe que elas estão arruinadas?

Ela socou-o levemente no ombro e ele sorriu. — O quê? Elas são desagradáveis. Mas elas supostamente são afrodisíacas, e eu percebi que depois da minha besteira, eu precisava de toda a ajuda que poderia ter com você hoje à noite. Eu até peguei as receitas de um dos shows com temas românticos de Suzanne. Veja? — Ele gesticulou com uma colher de servir para o notebook no balcão, que estava transmitindo um episódio de Anjo na Cozinha. — Ela me mostrou como fazer Seafood Linguini.

A quantidade de esforço que ele tinha feito fez seu coração apertar. Wraith mostrou a ela o tempo todo o quanto ele a amava, mas ele sempre fez isso de maneiras que eram exclusivas para ele e de maneiras que ele se destacava. Ele definitivamente não se destacava cozinhando, então vê-lo fazendo esse tipo de esforço a encheu de alegria e culpa.

— Oh, Wraith, me desculpe, eu me assustei. Acho que tomei o que você disse da maneira errada porque eu era quem temia que você se sentisse assim. Eu tenho me sentido meio insegura ultimamente.

— Por quê?

Ela afundou na cadeira e esperou que Wraith fizesse o mesmo.

— Eu estou realmente enlouquecendo sobre como Stew irá reagir quando contarmos a verdade sobre o seu nascimento. Temos que fazer isso em breve. Ele está longe de ser estúpido. Ele descobriu por si mesmo que Mace era seu irmão, é

apenas uma questão de tempo antes que ele descubra que os vampiros não podem dar à luz.

— Isso não é inteiramente verdade...

Ela deu a ele um olhar sério. — Suas circunstâncias eram únicas. — E bizarras. Às vezes ela ficava surpresa por não haver mais morcegos no campanário de Wraith.

— Ele vai ficar bem, — disse Wraith como ele apresentou-lhe uma ostra em um pequeno prato de folha bonito. — Ele sabe tudo sobre nossa espécie. Ele sabe como nos reproduzimos. A maioria dos Sems é morto no nascimento ou tem mães de merda, porque, você sabe, demônios. Nós nunca encontramos nossos pais. Não importa para Stewie que você não tenha dado à luz a ele. Você é a mãe dele. Vai ficar tudo bem.

Ela queria acreditar nisso. Ela estava desesperada para acreditar nisso. — Mas e se não for? A maioria dos Sems é criada em Sheoul. Eles crescem entre os demônios. Mas agora você tem humanos na mistura, e essa será a primeira geração de Sems que estão crescendo em uma sociedade verdadeiramente humana, com tradições e costumes humanos da família. Quero dizer, ele até é conhecido por Stewie em vez do nome dele. — Sua mão tremeu quando ela pegou o prato de ostras. — Precisamos dizer a verdade, Wraith, — ela sussurrou. — Mas estou com medo.

— Mamãe?

Assustada, Serena soltou sua ostra e os dois se viraram em seus assentos. Stewie estava na entrada da cozinha, com seu cobertor favorito em volta dos ombros, o pijama do Homem-Aranha pendurado frouxamente em seu corpinho.

— Stewie, — ela engasgou. — Querido, o que você está fazendo?

Ele puxou o cobertor com mais força ao redor dele. — Eu queria um copo de água e ouvi você falando.

Ah não.

— Ei, amigo. — Wraith se levantou. — Vamos pegar um pouco de água e levá-lo de volta para a cama.

— Mas mamãe está com medo.

Seu coração se partiu no meio. — Oh, baby, eu estou perfeitamente segura. Nós todos estamos.

Ele olhou para os pés descalços. — Você está com medo de me dizer a verdade. Eu te ouvi.

Fechando os olhos, ela engoliu em seco, tentando evitar que as lágrimas se formassem.

— Podemos conversar sobre isso mais tarde, — disse Wraith.

— Mas eu quero fazer a mamãe se sentir melhor.

Serena abriu os braços. — Me dê um abraço. Isso tornará tudo melhor.

Stewie correu e se jogou no colo dela. Ele cheirava a sabonete de chiclete e xampu de framboesa azul. Wraith tinha até lembrado de fazê-lo tomar um banho.

— Eu sei que vampiros não podem ter bebês, — ele disse, seus grandes olhos castanhos presos nos dela, sábios além de seus anos. Ela sempre disse a Wraith que ele tinha uma alma antiga, e momentos como esses confirmavam isso.

— Então você sabe... — Ela não sabia como dizer isso. Ela estava se preparando para este momento há sete anos, e ela ainda não estava pronta.

— Eu sei que eu estava na barriga de outra pessoa. — Stewie bocejou e esfregou as pálpebras. — Eu sou como Mace? Alguém como a tia Tayla é minha outra mãe secreta?

Serena abraçou Stewie perto. — Não, querido. — Ela pressionou um beijo em seu cabelo sedoso. — É por isso que você está com raiva ultimamente? Você pensou que sua mãe biológica era parte de sua vida e nós não dissemos a você?

Ele assentiu e olhou para Wraith. — Quem era ela? Minha outra mãe.

Wraith empalideceu. Por todas as suas garantias de que Stewie estaria bem com a informação, ele também estava preocupado. — Isso é algo que vamos falar quando você for mais velho, garoto. Tudo o que você precisa saber agora é que nós amamos você e que sua mãe, sua verdadeira mãe, é essa que esteve aqui desde o dia em que você nasceu.

— Eu sei. — Stewie olhou para Serena. — Você sempre será minha mãe. Estou feliz que tenha sido você.

Seu coração inchou até parecer que poderia explodir. — Estou feliz que tenha sido eu também. Eu não posso imaginar minha vida sem você.

Stewie sorriu e então cheirou o ar. — O que vocês estão comendo?

Ela olhou para Wraith. — Nós estávamos desfrutando de um jantar romântico.

Wraith assentiu, um entendimento mútuo se construindo entre eles. — Mas você sabe o que, amigo? Vamos fazer um jantar em família. Não há nada mais importante do que isso. — Wraith baixou a voz para um sussurro conspiratório. — Além disso, você sabe que quer ficar por aqui para experimentar a minha harpia grelhada...

— *Wraith!*

* * * *

Wraith observou enquanto Stewie e Serena terminavam o último bolo de comida do Diabo Vermelho. Stew conseguira glacê por todo o rosto, mas estava adorável. Serena não tinha conseguido nem uma mancha em seus lábios, mas Wraith tinha reservado um pouco de cobertura para... mais tarde. Ah, sim, ela ia ficar toda coberta de glacê, e ele planejava colocar tudo no rosto dele quando ele a lambesse.

O jantar foi divertido. Não, ele não tinha planejado que fosse um assunto de família... ele queria seduzir Serena a cada mordida, alimentá-la com ostras com sua própria mão, e depois brincar de a Dama e o Vagabundo com o linguini. Mas o vínculo que eles fizeram como uma família foi ainda melhor.

Wraith crescera sem amor. Seu pai estivera ausente, mas o cara era um monstro, então não havia perda. Sua mãe o havia torturado e mantido em uma gaiola. Mas eventualmente ele escapou e foi encontrado por seus irmãos, que lhe ensinaram o que era a família.

Foi por causa de Shade e Eidolon que Wraith foi capaz de aceitar Serena em sua vida, e foi por causa de Serena que ele poderia ser pai.

Então, não, ela não deu à luz Stewie, mas ela ainda fez dele um pai.

Shade gostava de dizer que a vida frequentemente lançava bolas curvas.

Muito legal que Wraith finalmente aprendeu a pegá-las.

COMIDA ROMÂNTICA / SEXY

Ostras grelhadas com manteiga picante

- 1 xícara (2 tabletes) de manteiga
- 1 colher de chá de sal
- 1 limão, espremido
- 1 colher de chá de pimenta
- 1/4 xícara de alho picado
- 2 dúzias de ostras frescas
- 1/4 xícara de rábano fresco
- 1/2 xícara de cebolinha picada

Em uma panela pequena em fogo baixo, adicione a manteiga, suco de limão, alho, rabanete, sal e pimenta e mexa até derreter. Retire do fogo. Tire as ostras e coloque 1 colher de chá de molho em cada ostra. Coloque ostras em fogo direto de uma grelha pré-aquecida de 200 graus, cubra e cozinhe por 5-6 minutos ou até que as bordas das ostras se enrolem levemente. Retire da grelha e cubra com cebolinha e mais molho, se desejar.

Dica rápida: Se você não conseguir descascar ostras porque elas estão bem fechadas, basta colocá-las na grelha pré-aquecida e fechar a tampa por 1 minuto. Retire com uma luva de forno e descasque. O curto espaço de tempo na grelha permitirá que se abram ligeiramente, de modo que uma faca de corte seja fácil de utilizar.

Linguine de Frutos do Mar

- 400gr caixa de linguine
- 1/2 xícara de azeite
- 8 colheres de sopa (1 tablete) de manteiga
- 1 cebola em cubos

2 colheres de sopa de alho picado
1 xícara de vinho branco seco
800gr pode tomates San Marzano, puré
1 colher de chá de manjericão seco
1 colher de chá de orégano seco
1/4 colher de chá de sal
1/4 colher de chá de pimenta
450gr de camarão, descascado e limpo
250gr Vieiras do mar
250gr de carne de caranguejo
1 salsa picada, para guarnecer

Cozinhe o linguine de acordo com as instruções do pacote. Em uma frigideira grande, em fogo médio, adicione óleo, manteiga, cebola e alho. Cozinhe até as cebolas ficarem translúcidas e amolecidas, cerca de 3-5 minutos. Adicione o vinho e mexa até o líquido ter evaporado. Reduza o fogo para baixo e acrescente o tomate, manjericão, orégano, sal e pimenta. Deixe ferver por 10-15 minutos. Adicione os frutos do mar e continue a ferver por mais 5 minutos, ou até que os camarões estejam rosados. Sirva sobre linguine cozido e decore com salsa.

Filé de fraldinha recheado

900gr de bife de fraldinha
3 colheres de Panko (farinha de pão)
2 xícaras de queijo muçarela ralado
1 xícara de espinafre congelado, descongelado e escorrido
1/2 xícara de tomates secos, picados
1 colher de chá de alho picado
1/4 colher de chá de sal
1/4 colher de chá de pimenta
2 colheres de sopa de azeite

Pré-aqueça o forno a 220 graus. Coloque o bife em uma tábua e cubra o topo com filme plástico. Usando um rolo ou um martelo de carne, bata a carne até uma espessura de ½ polegada. Em uma tigela grande, misture os ingredientes restantes, exceto o azeite. Espalhe a mistura sobre toda a superfície do bife de fraldinha. Enrole o bife em um formato de espiral e amarre com barbante de açougueiro em 4 lugares ao longo do comprimento do bife. Coloque em uma assadeira 9 x 13 polegadas e esfregue toda a superfície com azeite. Adicione mais sal e pimenta para o exterior. Asse por 40 minutos, depois ligue a grelha e cozinhe por mais 5 minutos. Retire do forno e deixe descansar por 10 minutos antes de fatiar.

Bolo de Comida do Diabo Vermelho

1 caixa de Bolo de Comida do Diabo⁷

28gr corante vermelho

1 xícara de leite

½ xícara de óleo

3 ovos

Glacê de Chocolate (receita abaixo)

Glacê de Cream Cheese (receita abaixo)

Pré-aqueça o forno a 150 graus. Em uma tigela grande, usando um mixer de mão, bata o bolo, leite, óleo, ovos e corante alimentar até misturar. Despeje em três assadeiras untadas de 9 polegadas. Asse por 20-25 minutos ou até que o palito inserido no centro saia limpo. Retire do forno e deixe esfriar por 10 minutos. Retire das assadeiras e deixe esfriar completamente em um rack de resfriamento. Enquanto os bolos estão esfriando, prepare a cobertura. Quando os bolos são resfriados, espalhe uma camada fina de Glacê de Chocolate em 2 das camadas do bolo. Usando um saco de confeiteiro, canalize o Glacê de Cream Cheese em cima do Glacê de Chocolate. Empilhe o bolo começando com as duas camadas de

⁷ Não consegui achar mix desse bolo no Brasil, mas vale a pena procurar a receita na internet. Esse bolo é maravilhoso. É um bolo de chocolate em camadas, recheado de chocolate e coberto de chocolate.

chocolate e terminando com a terceira. Cubra o bolo por todos os lados com o Glacê de Cream Cheese e espalhe com uma faca.

Glacê de Cream Cheese 8 colheres de sopa (1 tablete) de manteiga, amolecida

220gr cream cheese, amolecido

1 colher de chá de extrato de baunilha

3 xícaras de açúcar de confeiteiro

Em uma tigela grande, usando uma batedeira, misture a manteiga, o cream cheese e a baunilha até misturar. Adicione o açúcar em pó uma xícara de cada vez até que todas as 3 xícaras estejam misturadas.

Glacê de chocolate

1 tablete de manteiga, amolecida

2/3 xícara de cacau em pó

3 xícaras de açúcar de confeiteiro

1/3 xícara de leite

1 colher de chá de extrato de baunilha

Derreta a manteiga em uma tigela de micro-ondas por 1 minuto. Misture o cacau. Adicione o açúcar de confeiteiro, leite e baunilha, misturando até chegar em uma consistência para ser espalhado. Adicione uma pequena quantidade de leite adicional, se necessário.

Bife Bruschetta com Geléia de Cebola

1 bife de lombo (em torno de 450gr)

1 pão francês

1 colher de sopa de tempero de carnes de Montreal

2 xícaras de geleia de cebola (receita abaixo)

1/2 xícara de vinagre balsâmico

1 xícara de queijo azul esfarelado

1 xícara de azeite extravirgem

Sal e pimenta

1 colher de sopa de alho picado

Preaqueça o forno a 200 graus. Tempere o bife com tempero de carne e grelhe em fogo médio até que esteja cozido de acordo com sua preferência. Separe o bife para descansar. Em uma tigela pequena, junte o vinagre, o azeite e o alho. Fatie o pão francês ao meio longitudinalmente e escove metade da mistura de óleo em cada lado do pão. Coloque o pão em uma assadeira e leve ao forno por 5 minutos. Enquanto o pão estiver assando, corte o bife bem fininho. Retire o pão do forno e coloque o bife em fatias finas sobre o pão. Cubra com a Geléia de Cebola, queijo azul e cerca de metade da mistura de óleo restante. Volte ao forno por mais 2-3 minutos. Fatia de pão metades em pedaços de 5 centímetros de espessura e sirva com molho restante para mergulhar.

Geléia de Cebola

1/4 xícara de óleo

3/4 de xícara de açúcar

3 grandes cebolas doces, finamente cortadas

1/2 xícara de vinagre de maçã

Em uma frigideira grande, em fogo médio, adicione o óleo e as cebolas e cozinhe, mexendo ocasionalmente por 15 a 20 minutos, ou até dourar. Reduza o fogo para baixo e polvilhe o açúcar sobre as cebolas. Adicione o vinagre e continue a cozinhar por mais 10 minutos, mexendo ocasionalmente. Sirva imediatamente ou coloque em frascos Mason para uso futuro. Ele vai manter por 6 semanas refrigerado.

Bananas Foster Crème Brulee

2 xícaras de creme de leite

½ xícara de açúcar

1 colher de sopa de extrato de baunilha
5 gemas

Pré-aqueça o forno a 120. Em uma tigela média, usando uma batedeira, misture o creme de leite, açúcar, baunilha e gemas de ovo. Adicionar a 6 ramekins untado e coloque em uma panela grande cheia com 2,5 centímetros de água. Asse por 60 minutos e retire do forno. Em vez de adicionar açúcar para a cobertura, o Bananas Foster será adicionado (receita abaixo).

Bananas Foster

3 colheres de sopa de manteiga
3 colheres de sopa de açúcar mascavo
3 bananas cortadas em pequenas rodela
3 colheres de sopa de licor de avelã (ou rum)
6 colheres de chá de açúcar branco

Em uma frigideira grande em fogo médio, derreta a manteiga e o açúcar mascavo. Adicione as bananas e aumente o fogo para alto. Adicione o licor de avelã. Agite um pouco a panela e depois vire as bananas. Uma vez que o licor tenha reduzido, desligue o fogo. Arrume as bananas sobre o creme e polvilhe com uma colher de chá de açúcar branco. Use uma tocha para queimar o topo e obter uma cobertura caramelizada.

Frango Caprese com Glaze⁸ Balsâmico

4 peitos de frango desossados e sem pele
1 bola muçarela fresca, fatiada
1/4 colher de chá de sal
8 folhas de manjeriço fresco
1/4 colher de chá de pimenta

⁸ Glaze (Glacéar) – Técnica que envolve a cobertura do alimento com líquido fino que fica liso e brilhante após endurecer.

1 colher de sopa de azeite
1 colher de chá de manjericão seco
2 colheres de sopa de alho picado
1 colher de chá de orégano seco
1/2 xícara de vinagre balsâmico
2 tomates italianos, cortados
2 colheres de sopa de açúcar mascavo

Pré-aqueça o forno a 180 graus. Corte um bolso em cerca de 3/4 do lado mais grosso de cada peito, tomando cuidado para não cortar todo o caminho. Tempere o frango com sal, pimenta, manjericão seco e orégano seco. Encha cada bolso com 2 fatias de tomate fresco, 1 fatia de queijo muçarela e 2 folhas de manjericão. Selar com 3-4 palitos na diagonal para manter o recheio dentro durante o cozimento. Em uma frigideira grande em fogo médio-alto, aqueça uma colher de sopa de azeite, em seguida, adicione o frango e cozinhe por 2 minutos de cada lado até dourar. Enquanto o frango estiver cozinhando, misture o alho, o vinagre balsâmico e o açúcar mascavo em uma tigela pequena. Despeje a mistura na panela ao redor do frango; ferver deixar ferver, mexendo ocasionalmente, até que o glaze (cobertura) tenha engrossado ligeiramente (cerca de 2-3 minutos). Coloque a panela no forno e continue a cozinhar por 10-15 minutos, ou até que o frango esteja cozido e o queijo tenha derretido. Remova os palitos antes de servir.

Harvester e reaver



— Eu não posso acreditar que nós vamos estar na TV. — Harvester, cujo nome angelical era na verdade Verrine, sorriu para Reaver enquanto esperavam por sua deixa para se juntarem a Suzanne no set de seu programa de culinária, Anjo na Cozinha.

— Eu também não posso, — ele murmurou. — Os produtores deste show devem ser insanos.

Harvester piscou para ele, mas a inocência em seus olhos arregalados era tão falsa quanto a fruta na tigela ao lado deles. — Eu não sei o que você quer dizer.

Ela sabia exatamente o que ele queria dizer, mas ele jogou o jogo dela e explicou. — Os espectadores acham que as pessoas desse show são atores humanos interpretando personagens. Então, se um de nós, por exemplo, você sair do script, isso pode colocar em risco não apenas o programa, mas todos os planos cuidadosamente planejados do Céu.

— Você se preocupa demais. — Ela estendeu a mão e deu-lhe um toque amoroso brinçalhão no nariz. — Você não é o anjo que eu me apaixonei por todos aqueles milhares de anos atrás.

— Isso é uma coisa ruim?

Sua voz ficou baixa e rouca, um tom que ela normalmente reservava para o quarto. Ou para quando eles estavam em público e ele não podia fazer nada sobre a excitação que ela despertava nele.

— Oh, não, — ela ronronou. — Eu amo no que você se transformou ainda mais.

Eles tiveram um longo e difícil caminho para chegar onde estavam, mas todas as agonias por que passaram tinham valido a pena. E houve muita agonia, algumas nas mãos um do outro.

A maior parte disso, na verdade. Como quando ela era má e ela desabou uma montanha em cima dele. Ou o tempo que ela manteve ele acorrentado e drogado depois de serrar suas asas. Ou quando ele tentou matá-la uma vez ou uma dúzia de vezes. Mas realmente, quem estava contando?

Um sinal aceso apareceu, indicando que as filmagens estavam prestes a começar. Todos se calaram quando Suzanne cumprimentou a plateia e apresentou seu primeiro convidado, Harvester.

Isso ia ser interessante. O tipo de “segurar a respiração em antecipação de desastre” interessante.

Harvester, vestida com um terninho preto e elegante, com um sutiã vermelho e salto alto combinando, caminhou a passos largos para a cozinha, e depois de uma pequena brincadeira introdutória, ela e Suzanne se concentraram no ramo da culinária.

— Então, antes de começarmos, — disse Suzanne, — gostaria de perguntar sobre sua experiência na cozinha.

Harvester sorriu. — Eu não tenho muita. Meu companheiro faz a maior parte da comida. Honestamente, eu nem entendo isso. Nós podemos comer fora em qualquer lugar do mundo, afinal. Por que gastar tempo na cozinha?

— Então você nunca prepara algo especial?

— Oh, não me entenda mal, — disse Harvester brilhantemente. — Eu fiz comida de vingança. Isso é muito especial.

Os olhos de Suzanne se estreitaram. — É por isso que você pediu este episódio para apresentar comida picante?

O sorriso de Harvester ficou escuro como o cabelo dela. Ela pode ser um anjo celestial totalmente restaurado, mas eras passadas no inferno lhe deram um senso de humor perverso. — Sim.

— Bem, nós podemos fazer isso. — Suzanne se virou para a câmera. — Hoje vamos apimentar a sua vida com um pouco de doce, um pouco salgado e muito picante.

Reaver se afastou, observando enquanto Suzanne e Harvester preparavam Brownies Chipotle de Chocolate Escuro. Harvester queria acrescentar mais tempero na forma de pimentas Garras do Diabo de uma das áridas regiões agrícolas de Sheoul, mas Suzanne insistiu que os do submundo poderiam fazer a substituição em suas próprias cozinhas. O que parecia razoável, dado que, quando cozido, o gás liberado pela pimenta Garra do Diabo poderia derreter os globos oculares humanos, e vários membros da equipe não gostariam de ficar cegos por causa dos brownies.

Depois que os biscoitos saíram do forno, Harvester provou um e gemeu. — É incrível. Lembra-me de uma sobremesa que tive em Nova Orleans uma vez.

— Eu amo Nova Orleans. Há tanta comida boa lá. Então, — Suzanne disse, — qual é a sua opinião sobre os beignets⁹?

— Bidês? — Harvester pegou o copo de vinho que Suzanne havia servido alguns minutos antes. — Mudança de vida.

Suzanne riu. — Não, não bidês. Beignets.

— Oh. Bem, eu também gosto disso. Mas bidês? Tão refrescantes.

— Sim, eu tenho certeza...

— E depois do sexo? — Harvester fez um som de puro prazer, familiar o suficiente para fazer Reaver desejar que eles estivessem perto de uma cama. Ou uma parede. Ou... bem, qualquer coisa serviria. — Oh. Meu. Deus. Como eu disse, mudança de vida.

— Eu... ah... — Suzanne engoliu, claramente perturbada. — Eu não acho que os bidês são exatamente um tópico de culinária...

— Hmph. Então eles não deveriam torná-los tão maravilhosos. E sério, os bidês são um assunto proibido? Você teve demônios no seu show. — Harvester encolheu os ombros. — Mas claro, você queria falar sobre beignets?

Suzanne deu um suspiro de alívio. — Sim, por favor.

— Pequenos travesseiros de massa frita? — Harvester deu outro gemido de prazer, menor. — Você come o suficiente disso e ficará feliz por ter um bidê, deixe-me dizer.

As bochechas de Suzanne começaram a ficar cor-de-rosa de Suzanne e o brilho malicioso nos olhos de Harvester fizeram com que Reaver decidisse que era hora de resgatar a pobre Suzanne. Ele fez sinal para o produtor, que assentiu com veemência.

Ele se juntou a Suzanne e Harvester e, felizmente, a conversa girou quase exclusivamente sobre comida, e quando o show acabou, ele se fartou de biscoitos, Spicy Sticky Ribs e algo chamado Salsa com Vingança, que Harvester pensava que precisava de muito mais “vingança”. As pimentas Garras do Diabo surgiram de novo e, naturalmente, os bidês também.

⁹ Massas doces firtas e cobertas com açúcar. É uma receita francesa, mas muito comum em Nova Orleans.

Ah bem. A inadequação fazia parte do charme de Harvester. Ela certamente manteve as coisas interessantes, o que ela provou quando o show terminou e ela o arrastou para a sala verde para um pouco de diversão pós-gravação.

Foi só quando estavam reajustando as roupas que uma súbita suspeita tomou conta dele. Ele não podia nem dizer o porquê. Harvester não estava se comportando de maneira estranha. E talvez esse fosse o problema. Ela realmente estava em seu melhor comportamento há dias.

— Está tudo bem? — ele perguntou quando destrancou a porta da sala verde.

Ela franziu a testa. — Claro. Por quê?

— Porque você está sendo normal.

Seus olhos se arregalaram em falso horror. — Ah não. Talvez eu deva procurar um médico.

— Eu não colocaria nenhum médico nisso. Nem mesmo Eidolon. — Ele realmente considerava o médico demônio e seu ex-empregador como um de seus melhores amigos, mas era divertido atormentar o cara de vez em quando. — Sério... há alguma coisa que você queira falar?

— Na verdade, existe, — ela disse. — Precisamos discutir um presente de chá de bebê para Cara e Ares.

Sim, eles precisavam. Mas comprar o presente perfeito não era o tópico que estava coçando as bordas de sua intuição angélica. Por outro lado, Harvester não iria se abrir até que ela estivesse pronta, então por agora ele deixou passar.

Ainda assim, algo lhe dizia que ele seria melhor “apertar o cinto” e segurar seu halo.

* * * *

Harvester olhou para Reaver enquanto eles se materializavam dentro de seu palácio celestial. Seu rosto ainda estava corado pelo sexo na sala verde, e ele parecia tão bonito quanto usava calça preta justa e uma camisa de safira que combinava com seus olhos. Seus cabelos dourados na altura dos ombros, que ela tinha despenteado com os dedos, estavam novamente suaves como seda, fazendo-a se coçar com o desejo de bagunçar tudo. Ela gostava quando seu anjo perfeito ficava um pouco áspero. Um pouco indecente, até mesmo.

— Eu realmente acho que correu bem, — ela disse enquanto jogava sua bolsa no sofá.

— Toda vez que você não destruir um prédio ou matar alguém, considero que foi bem.

Ela bufou. — Eu não sou tão ruim assim.

— Você ficou melhor, — ele admitiu. — Você não matou outro anjo em meses.

— Veja? Progresso. — Ela ficou na ponta dos pés e deu-lhe um beijo brincalhão, preparando-o para o tópico que estava prestes a abordar. Ela não queria falar com ele ainda, mas ele podia lê-la como um texto antigo da Biblioteca Akashic. — O que você me diz se eu servir duas taças de champanhe e nós pularmos na fonte quente?

Sua luxuosa banheira, esculpida em cristal e alimentada por uma fonte natural efervescente, dava para as majestosas Montanhas Azuis da Trindade ao longe. Durante seu tempo como um anjo caído, Harvester passou milhares de anos na feia escuridão do inferno, e agora aproveitava todas as oportunidades para mergulhar na magnificência do céu.

Reaver franziu a testa. — Você esqueceu? Deveríamos estar na casa de Reseph e Jillian em cinco minutos.

Merda. Ela esqueceu totalmente. Ou talvez ela tenha bloqueado isso. — Por que nós concordamos em ir de novo?

— Porque Jillian disse que há algo estranho acontecendo com sua ligação com o Tracker.

Oh, certo. Ela se lembrava vagamente de Reaver dizendo-lhe que o vínculo de escravo que Harvester havia transferido para Jillian estava falhando. O elo que liga Jillian a um lobisomem chamado Tracker não era para ser inserido em humanos, então não era surpresa que Jillian experimentasse falhas.

— Droga, — ela suspirou.

Reaver a pegou pelo braço. — Ei, sério. O que foi? Algo a ver com Reseph?

Bingo. Ela odiava discutir sobre os Quatro Cavaleiros com Reaver. Ele sempre ficava do lado deles, e como pai deles, ele era um pouco superprotetor e cego aos seus defeitos. Talvez porque ele nem sabia que eles eram seus filhos até recentemente, e a culpa provavelmente exerceu um papel em seus sentimentos em relação a eles.

— É só... — Ela endireitou os ombros e cuspiu. — Tenho a sensação de que ele vai fazer algo estúpido.

Reaver levantou uma sobrancelha cética. — Você diz isso o tempo todo. — Sim, ela diz.

Mas isso era diferente.

— Este não é o meu “sentido de aranha” de Observadora. E não é o meu preconceito perverso de madastra monstro. — Ela amava os Cavaleiros, mas foi sempre esse o caso. E enquanto ela os amava, ela nem sempre gostava deles.

E o sentimento era geralmente mútuo. Seu relacionamento com Reseph era particularmente complexo, dado que, depois de que o Selo de Reseph se rompeu e ele se tornou o mal conhecido como Pestilence, ele a torturara e abusara como nunca. Nem em seus milhares de anos como um anjo, e depois como um anjo caído, e agora como um anjo novamente.

— Ok, então o que você acha que ele vai fazer? — Reaver cruzou os braços sobre o peito enquanto ele mudava para seu modo de pai superprotetor. — Algo que você vai conseguir puni-lo por isso?

— Eu só posso esperar, — ela disse, brincando. Na maioria das vezes. — Mas eu não tenho ideia. Como eu disse, é apenas uma sensação que eu tenho.

— Bem, — ele disse, pegando a mão dela. — Vamos ver se podemos descobrir isso. Apenas tente não antagonizá-lo.

— Eu? Pfft. Nunca.

Ele ignorou isso, e um segundo depois, eles estavam na porta da cabana de Jillian e Reseph no Colorado, onde Jillian os encontrou com um sorriso e mimosas. Ah, a fêmea humana conhecia Harvester tão bem.

— Obrigada por ter vindo, — disse Jillian enquanto fechava a porta. Ela usava jeans e um suéter verde claro, traje perfeito para o clima frio de outono. Seu cabelo escuro apenas roçava os ombros, puxado para cima em um grampo de um lado. Ela era adorável, inteligente e sensível; exatamente o oposto das fêmeas desagradáveis com quem Reseph tinha lidado no passado.

Jillian foi a melhor coisa que já havia acontecido com Reseph, e Harvester jurou que se ele estragasse as coisas com sua companheira, Harvester iria fritá-lo com uma tempestade Celestial que ele levaria décadas para se recuperar.

— Ei. — Reseph saiu do quarto, seu grande corpo envolto em uma armadura, seu cabelo loiro-branco amarrado para trás com uma correia de couro na nuca. — Gostaria de poder ficar, mas tenho que ir.

— É algo que eu fiz? — perguntou Harvester inocentemente.

Os olhos azuis de Reseph, geralmente cheios de malícia e humor, se voltaram para ela, vermelhos e nadando com sombras. Antes de Harvester tornar-se a Observadora Celestial dos Cavaleiros, ela era a Observadora maléfica de Sheoulic e reconheceu esse olhar. Uma praga em algum lugar do planeta estava atraindo-o tão intensamente que doía. Ele só podia resistir por tanto tempo e, se estivesse blindado, e estava a caminho do surto.

Sua voz retumbou, espessa e rouca de exaustão e dor. — O que, você acha que eu preciso ir só porque você me amaldiçoou com o fogo do Khileshi no mês passado?

Hilariante. Simplesmente hilariante. — Você tem sorte de eu não ter optado pela atualização extra da gosma.

— Bem, por que diabos não? — Ele puxou sua espada da bainha em seu quadril para testar a borda. — Furúnculos e carne queimada que descascaram como uma banana flambada não foram suficientes?

Harvester tomou um gole de sua mimosa. — Eu adoro Jillian. Eu não queria angustiá-la muito.

Reseph ficou boquiaberto. — Angustiar *Jillian*?

— Ahem. — A voz de Reaver era suave e agradável. O que significava que ele estava controlando seu aborrecimento. Sim, bem, quando ele interferia em seu negócio de Observadora, ela teve que conter seu aborrecimento. — Você deu a ele uma doença venérea demoníaca?

— Oh, relaxe, — ela suspirou. — Foi um castigo do Observador. E foi pateticamente leve. Quero dizer, quanto tempo demorou para seguir seu curso? Doze horas?

— Quinze. E meia. E meu mijo queimou como ácido por três dias depois, — Reseph resmungou quando ele enfiou a espada de volta na bainha.

Ele se virou para Jillian e seu tom suavizou-se. — Eu tenho que ir, Jilly. — Ele puxou-a em seus braços e a beijou por tempo suficiente para fazer Harvester e Reaver se afastarem. — Vou sentir sua falta.

Com isso, ele saiu do lado de fora e abriu um portal para onde quer que ele estivesse indo.

— Há uma praga na China, — explicou Jillian. — Ele tem resistido ao chamado para ir, mas nós dois sabíamos que ele não podia esperar mais um dia, quanto mais outra hora.

Como o Cavaleiro associado a doenças e pestes, Reseph era atraído por surtos, assim como sua irmã Limos era atraída para a fome, Ares para a guerra e Thanatos arrastado para a morte. Pobre Thanatos tinha o pior de todos eles, já que a morte era o resultado de doença, fome e guerra, então ele frequentemente assombrava as mesmas cenas que seus irmãos.

— Eu não sabia sobre essa praga, — disse Reaver para Harvester. — Vou dar uma olhada enquanto vocês duas fazem o que vocês precisam fazer. Encontro você em nosso novo condomínio. — Ele saiu da casa, deixando Harvester com Jillian.

— Eu sinto muito sobre pelo fogo Khileshi, — disse Harvester. — Bem, sinto muito por você. Reseph mereceu.

Jillian a olhou com ceticismo. — Ele mereceu?

Harvester encolheu os ombros. — Ele matou um demônio que estava sob proteção de Memitim. Na verdade, fui leve com ele. — Ela tomou outro gole de sua mimosa. — Agora, vamos cuidar do seu problema. O que está acontecendo com o vínculo?

— Eu costumava ser capaz de sentir quando Tracker estava com dor. — Jillian olhou pela janela para a pequena cabana que ela e Reseph construíram como uma residência para o lobisomem. — Mas durante a última lua cheia quando ele mudou, ele entrou em uma batalha com alguns outros lobisomens e ele quase sangrou até a morte. Eu não senti nada.

— Huh. — Harvester largou o copo e pressionou a palma contra o esterno de Jillian. Fechando os olhos, ela procurou sentir a assinatura de energia que era única para Jillian e Tracker, e uma vez que a encontrou, descobriu que uma das “amarras”, como ela as chamava, tinha se desgastado. Com um soco de energia, ela consertou o fio. — Aí. Está consertado. Deixe-me saber se isso acontecer novamente.

— Tem certeza de que o vínculo não pode ser destruído?

— Nós já passamos por isso, — Harvester lembrou a ela. — O vínculo faz parte do Tracker. Destruir isso vai matá-lo. Só pode ser transferido. Você tem alguém para quem você deseja transferi-lo?

— Não. — Jillian olhou pela janela novamente. Tracker estava lá agora, limpando as folhas. Ele nunca ficava ocioso, um traço fixado em todos os escravos desde a infância. — Eu só quero que ele seja feliz.

— Você está?

Jillian piscou, surpresa. — O quê? Feliz? Com o Tracker? — Com tudo.

Algo na expressão de Jillian desencadeou os alarmes de Harvester, mas foi embora tão rápido quanto veio. — Estou muito feliz.

— Entendo.

— Você não acredita em mim? — Jillian afundou no sofá, irritando seu gato, Doodle, que estendeu a pata para atingi-la antes de se enrolar novamente.

Harvester não sabia como responder. Ela sabia que Reseph e Jillian estavam felizes um com o outro, mas algo lhe dizia que uma grande mudança estava no vento. Ela não sabia dizer se seria uma boa mudança ou ruim, mas ela não tinha dúvida de que poderia ser rastreada até que ela achasse que Reseph ia fazer algo estúpido.

— Eu não tenho nenhuma razão para não acreditar. — Harvester declarou. — Mas se há alguma coisa que você queira discutir, eu estou à disposição.

— Eu aprecio isso. — Jillian deu um tapinha na cadeira próxima ao sofá. — Agora diga-me sobre o show de Suzanne. Foi divertido ser uma convidada?

Harvester sorriu enquanto ela se sentou. — Sim. Mas eu duvido que Suzanne me convide novamente.

Jillian sorriu, uma irmã de confiança na malícia. — O que você fez?

— Eu? — Harvester sorriu em sua taça de champanhe. — Nada. Ela é a que tem regras bobas. Você acredita que não se deve falar sobre bidês em um programa de culinária?

— Eu não.

— Oh, por favor. — Harvester disse com um aceno, desconsiderando. — Você pode falar sobre comida entrando, mas não saindo? De qualquer forma, ela despertou meu interesse em cozinhar. Eu acho que vou tentar. Eu vou fazer

algumas guloseimas caseiras para os cães do inferno de Cara também. Estou me tornando bastante doméstica.

Jillian claramente não estava comprando, sendo companheira de Reseph ela tinha que ter muita prática em peneirar besteira.

— Bem, se você precisar de algumas receitas fáceis, me avise. Reseph prefere comer refeições saudáveis em casa do que sair, então eu faço muita comida.

— Reseph cozinhando?

— Na realidade, ele cozinha. Ele faz bastante grelhados e comprou um defumador algumas semanas atrás. Agora temos carne defumada suficiente no freezer para alimentar Ares por um ano. — Sorrindo, Jillian brincou com a pata do gato. — Ele realmente queria dar presunto e salsichas para Cara como um presente de chá de bebê.

— Eu duvido que Ares iria reclamar. Ele come mais do que uma dúzia de homens pode comer em uma sessão.

Jillian assentiu distraidamente, o olhar voltado para dentro e Harvester franziu a testa. Havia algo incomodando a outra mulher, mas Harvester não tinha certeza se deveria pressionar mais. Ela não era muito boa em persuadir informações de pessoas. Seu estilo era mais na linha da tortura ou, no mínimo, irritar o seu alvo até que eles falassem, mas obviamente, isso não era uma opção.

Com cuidado, ela questionou. — Você tem certeza de que não há nada de errado? Nada que você queira falar?

— Tenho certeza, — disse Jillian, um pouco animada demais. — Mas você sabe o que eu gostaria de fazer?

— O quê?

— Fazer compras. Se você não estiver ocupada, quer fazer compras para o chá de bebê em Paris?

Harvester sorriu. Ela não gostava muito de coisas de garotas, mas adorava ir a lojas de luxo, lojas de luxo e a pessoas bobas com funcionários mal-intencionados e clientes arrogantes e importantes.

Que final perfeito para um dia perfeito.

* * * *

Reaver odiava pragas. O fedor da doença e da morte queimou o nariz, e as imagens e sons do sofrimento humano não podiam ser apagados da memória.

Ele queria poder interferir, e ele poderia, se a peste fosse de origem demoníaca. Mas não, essa era uma febre hemorrágica viral à moda antiga, originalmente causada por uma mordida de animal. Não muito tempo atrás, ele poderia ter estalado os dedos e acabado com isso, mas agora que ele estava a par do que ele chamava de Plano Universal, ele entendia por que essas coisas aconteciam.

E precisavam acontecer.

Mas isso não mudava o fato de que o reino humano poderia ser um lugar horrível.

Uma onda de poder o envolveu por trás, atravessando sua pele com listras de eletricidade. Ele não precisou procurar para saber que um arcanjo acabara de lhe fazer uma visita.

— Yenrieth.

Grato por uma distração, ele se afastou da cena trágica na aldeia abaixo. — E aí, Mike. — Reaver abriu suas asas douradas, um lembrete de que ele superava o arcanjo por um fator de cerca de mil. — E é Reaver. Não Yenrieth.

— Sim, bem, é Michael, não Mike.

Mike parecia irritado hoje. — Agora que estamos claros com os nomes, — Reaver disse, — quer me dizer por que você está aqui?

O arcanjo rosnou profundamente em seu peito. — Eu ainda não sei como é que você foi elevado para o status de radiante.

Sim, ele sabia. Ele estava apenas sendo um idiota. — Eu poderia lembrá-lo, mas nós dois sabemos que você é muito invejoso para se importar.

Todos os anjos estavam com inveja de Reaver, que uma vez havia sido punido com a expulsão do Céu e séculos de perda de memória, tivesse recebido o status de Radiante. Apenas um Radiante existia de cada vez, mais poderoso do que todos os arcanjos juntos, e não havia um anjo, caído ou não, no Céu ou em Sheoul, que acreditava que ele merecia a posição.

Reaver realmente também não acreditava, mas quem era ele para questionar o Todo Poderoso? Além disso, era fantástico estar no topo da cadeia alimentar.

Então ele aproveitava. Em momentos como esse, quando ele tinha que lidar com anjos que um dia o trataram como lixo, ele se divertia com isso.

Michael exalou em um suspiro. —Você é... exasperante.

— Harvester está passando para mim. — Com o brilho repentino no olho de Michael, Reaver ficou tenso. — É por isso que você está aqui. É sobre Harvester.

Abaixando a cabeça em reconhecimento, o arcanjo cruzou as mãos na frente de suas vestes roxas e douradas. — O Conselho Observador concordou em considerar seu pedido, — ele disse. — Acredito que vamos votar para remover Harvester como a Observadora dos Cavaleiros.

— O quê? — Reaver amaldiçoou. — Eu não pedi para vocês removê-la. Eu pedi que vocês encontrassem um substituto para ela.

— Como isso não está nos pedindo para demiti-la?

— Eu só quero que ela tenha uma opção.

— Por quê?

Porque ela odeia o trabalho.

Ela estava sempre reclamando sobre isso, e na opinião de Reaver, ela gostava de aliviar sua frustração nos Cavaleiros. Ela não era dura com eles... na verdade, Reaver foi mais duro com eles quando ele era seu Observador. Mas ela era apenas... má.

— Não importa o porquê.

— Então, não importa se a substituírmos.

Reaver se aproximou mais, suas asas queimando por conta própria. — Não faça isso, Mikey. Não até ter certeza de que é o que Harvester quer.

— Você tem doze horas humanas para decidir. Se não tivermos notícias suas, Harvester será transferida.

— Não, ela lhe dirá. Esta é uma decisão dela, não minha. Além disso, — ele disse em uma voz que ressoou pelo ar como um trovão, — você não a vai transferi-la. Os sacrifícios que ela fez pelo Céu e pela humanidade não podem ser subestimados. Ela ganhou o direito de fazer qualquer trabalho que quiser... ou até mesmo não ter um trabalho. Isso está entendido?

Michael poderia ser um idiota arrogante, mas ele não era estúpido ou mesquinho, e ele respeitava o que Harvester tinha feito para salvar o mundo. Ele

assentiu. — Ela merece ser reverenciada em todos os cantos do universo. — Sua boca se curvou. — Seria bom se ela facilitasse a tarefa.

Sim, essa era Harvester. Reaver havia penetrado as camadas de paredes que ela havia colocado e muitas delas haviam caído. Mas aquelas que permaneceram eram tão altas e grossas como sempre, e poucos conseguiram passar por elas.

— Doze horas, radiante.

Michael disparou para cima em uma rajada de asas e luz, desaparecendo uma fração de segundo depois.

Que final esquisito para um dia estranho.

* * * *

Reaver materializou-se na sala de estar do condomínio espanhol que ele e Harvester adquiriram há alguns meses. O objetivo dela era ter uma casa ou apartamento em todos os continentes e, eventualmente, em todos os países. Para ela, não havia tempo suficiente para fazer e ver tudo o que ela queria, e sabendo como ela tinha passado milhares de anos no reino do inferno de Sheoul, Reaver não discutiu com sua necessidade frenética de fazer tudo. Mesmo se ela quisesse fazer tudo de uma vez.

Ele começou a chamá-la quando se virou para encontrar seu genro, Arik, sentado na poltrona favorita de Reaver, a cabeça escura inclinada sobre o celular. Dos sons vindos do aparelho, parecia que ele estava jogando Candy Crush.

— Ei, Pops, — ele disse, sem olhar para cima. — Harvester está na cozinha. Ela disse que eu poderia esperar.

— O que aconteceu? — Reaver se sentou em frente a Arik e então gritou para Harvester. — Estou na sala de estar com o Arik.

Algo tocou na cozinha. — Eu estarei aí, — ela respondeu. — Eu só preciso lavar o pênis das minhas mãos!

— Você pode me trazer uma cerveja quando vier? — Ele olhou para Arik. — Quer uma?

Arik olhou para ele. — Você nem vai perguntar?

Rindo, Reaver colocou os seus pés em cima da mesa de vidro. — Eu estou há tempo suficiente com a Harvester para saber melhor.

Arik sacudiu a cabeça em desânimo.

— Você quer perguntar? — Reaver disse com um gesto em direção à cozinha.

— Continue.

Como previsto, Arik, sempre o guerreiro, não resistiu ao desafio. — Harvester? Você disse que tem que lavar o pênis de suas mãos?

— Sim.

— Hum... por quê?

Houve outro tinido. — Você quer que eu leve uma cerveja para você com suco de pênis em minhas mãos?

— Não, quero dizer...

Reaver deu a ele um olhar de "te avisei" e tentou manter a cara séria.

Arik pigarreou e tentou novamente. O bobo. — Por que você tem pênis, uh, suco, em suas mãos?

— Para os cães do inferno de Cara. Parte do presente do chá de bebê.

— Pênis?

Ela colocou a cabeça na esquina. — Você sabe como os humanos dão aqueles bastões desagradáveis e secos aos seus cães? Aqueles são pênis secos. Cães do inferno gostam de 'frescos'.

— Você está certo, — Arik resmungou para Reaver. — Eu não deveria ter perguntado.

— Eu não posso acreditar que você duvidou de mim. — Reaver colocou os pés de volta no chão e abordou sobre a razão pela qual Arik estava ali. — Está tudo bem com Limos e Keilani?

— Sim, sim, está tudo ótimo. Estou aqui tratando de assuntos do DART. Mais ou menos. — Ele colocou o celular no bolso da jaqueta. — Há rumores de que Azagoth fechou Sheoul-gra. Almas más estão começando a causar problemas. Eu não acho que você possa ter uma conversa com ele?

Isso era novidade para Reaver, mas ele e Harvester passaram mais tempo no Outro Lado do que no mundo humano, e eles perderam algumas mensagens. — Verei o que posso fazer.

Isso pareceu satisfazer Arik. — Então você viu Revenant ultimamente?

O irmão gêmeo de Reaver, Revenant, não aparecia há meses, mas ele tinha uma boa desculpa. — Acontece que administrar o inferno é um grande trabalho e leva muito tempo.

— Hã. Quem teria pensado, certo?

Reaver abriu a boca para responder, mas uma súbita explosão de maldições e o som de panelas e frigideiras quebrando ao redor da cozinha o calaram.

De pé, Arik estendeu a mão para esfregar a nuca. — Esta parece ser a minha dica para ir.

Reaver também. — Precisa de uma carona?

— Se você está oferecendo.

Mais maldições vieram da cozinha, e Reaver decidiu atrasar sua conversa com Harvester, poderia esperar mais alguns minutos.

Ele pegou Arik pelo ombro e picou-o para a casa havaiana que ele dividia com Limos e sua filha, Keilani. A bebê estava dormindo em seu cercadinho e Limos estava dormindo no sofá ao lado dela.

Reaver não ia ficar e acordar ninguém, mas ele permaneceu lá por um minuto, apenas olhando para a beleza da pequena família. Limos estava vivendo seu sonho, e Reaver não poderia estar mais feliz.

— Você pode ficar o tempo que quiser, — sussurrou Arik, mas não, Reaver precisava ir. Harvester pode não admitir, mas ela precisava dele, e ele sempre estaria lá para ela.

Mas quando se desmaterializou, percebeu que talvez precisasse evitar as panelas.

* * * *

A comida escorria de paredes e armários, e o belo piso de cerâmica estava coberto de molho e pratos virados. Pelo menos a cozinha cheirava bem.

— Eu não posso fazer isso!

Harvester nunca chorou, mas estava tão frustrada que estava à beira. Controlando em seu desejo de destruir mais do que ela já tinha, ela discou para Suzanne, que respondeu no segundo toque.

— Olá?

— É Harvester. Eu preciso de ajuda.

— O que posso fazer para você?

— Eu não sei cozinhar. Acabei de terminar com o pênis, e agora estou tentando fazer este prato a partir de uma receita, mas é uma porcaria e me irrita e eu só quero pedir comida e dizer ao Reaver que eu cozinhei.

Suzanne riu baixinho. — Está bem. Eu posso te ajudar. O que você está tentando fazer? Algo com... pênis? É um prato demoníaco?

— Estou fazendo Coq au Vin e Baked Alaska.

Harvester ouviu Suzanne respirar fundo. — Querida, Coq au Vin não usa esse tipo de pênis¹⁰.

— Eu não estou usando pênis para... isso. Ai credo. Nojento. Eu tenho frango.

— Oh, bom. — Suzanne parecia aliviada, mas ela claramente não tinha considerado as possibilidades de usar pênis em comida de vingança. — Mas Coq au Vin e Baked Alaska são dois pratos muito complicados. Por que não envio receitas que são um pouco mais fáceis de fazer? Eu posso te orientar, se você precisar de mim.

Harvester odiava admitir a derrota, mas ela realmente queria fazer isso. — Eu suponho que isso poderia funcionar.

— Ok, qual é a ocasião? Isso me ajudará a encontrar os pratos perfeitos.

— Nenhuma ocasião. É só que em algumas semanas teremos que passar um dia inteiro com todos os filhos dele em um chá de bebê, e acho que ele se preocupa com a forma como nós nos daremos bem. — Principalmente, ele se preocupava se ela vai causar problemas. — Então eu preciso de um pouco de crédito.

Do outro lado da linha, Suzanne riu. — Acho que os meus Espetinhos de Carne com Wasabi Aioli e os Brownies Chipotle de Chocolate Escuro que fizemos durante a gravação serão perfeitos. Eu te enviarei as receitas em alguns minutos.

— Perfeito. Obrigada.

Harvester desligou, quando Reaver entrou na cozinha.

Ele parou e olhou em volta, sua expressão ilegível. — Você foi atacada por uma horda de demônios? Ou isso foi um acesso de raiva?

¹⁰ No original “cocks” que também é uma gíria para pênis.

— Foram demônios, — ela disse com arrogância. — Grandes. Pelo menos uma dúzia.

— Eu vejo. — Um brilho suave piscou em torno dele, e instantaneamente, a cozinha estava limpa e as panelas e frigideiras estavam empilhadas ordenadamente na pia.

— Eu sinto muito, — ela suspirou. — Eu tenho estado um pouco estressada.

— Eu sei. — Ele caminhou até ela e a abraçou. Ela adorava quando ele fazia isso. Ela costumava lutar contra isso, mas agora ela sabia que se sentir confortável e confiar em alguém não era uma fraqueza. Era, na verdade, quase uma necessidade para sobrevivência. — Mas eu posso ser capaz de ajudar.

— O que você quer dizer?

Ele inalou profundamente em seu peito, como se tivesse que se preparar para o que quer que ele estivesse prestes a dizer, e ela endureceu. — Eu falei com o Michael. O Conselho Observador concordou em tirar você do serviço de observação.

Ela se afastou de Reaver quando a raiva explodiu através dela, e de repente ela desejou que as panelas e frigideiras estivessem ao alcance. — Eles o quê? Você fez o quê?

— Eu só pensei que talvez você não esteja feliz fazendo o trabalho. — Ele casualmente colocou-se entre ela e a pilha de utensílios de cozinha. — Você sempre diz que o odeia, e você não gosta dos Cavaleiros de qualquer maneira.

Sua raiva transformou em dor e confusão. — Eu... eu... por que você diria isso?

— Por quê? — ele perguntou, incrédulo. — Você riu por ter amaldiçoado Reseph com uma doença tão dolorosa que alguns demônios amputam seus próprios paus. Você gosta de puni-los.

— Não, eu não. — Ela levantou a mão para impedi-lo de discutir. — Bem, talvez eu tenha gostado de dar a Reseph a DST... mas vamos lá, isso foi hilário.

Ela soltou uma risada antes de limpar a garganta e ficar séria novamente. Ela realmente não queria que Reaver, ou seus filhos, pensassem que ela os odiava, e era possível, talvez, que ela tivesse sido um pouco dura demais com eles.

— Isso pode surpreendê-lo, — ela disse suavemente, — mas eu não gosto de ver os Cavaleiros sofrerem, especialmente se o que eles fizeram para se meter em

encrencas era algo que eu faria sozinha. E geralmente é. Eu não minto quando digo que odeio esse trabalho. As regras são estúpidas.

A testa dele franziu em confusão. — Então por que você continua fazendo isso?

Por que de fato. Ela se perguntava a mesma coisa. No começo, ela pensou que talvez fosse por ciúmes que os Cavaleiros não eram dela. Eles deveriam ter sido. Em vez disso, ele engravidou um succubus miserável e arruinou tudo.

Mais tarde, ela percebeu que não sentia necessidade de mantê-los próximos porque não gostava deles, mas porque os amava. Ela só tinha dificuldade em admitir isso.

— Harvester, — ele solicitou, sua voz assumindo um tom suave que sempre a fazia colocar os pés no chão e a incentivava a dizer-lhe a verdade. A se abrir.

Não o seu forte.

Mas ele merecia, então ela fechou os olhos e colocou suas emoções para fora.

— Porque eu não posso deixar alguém castigá-los. — Ela abriu os olhos, pegando seu olhar surpreso. — Eu não faço nem metade do sofrimento que outro Observador faria. Você sabe disso. Historicamente, cada Observador tenta superar o último. Quando eu era a Observadora do Mal dos Cavaleiros, tentei. E eu consegui. — Ela foi dura e brutal, e na época, ela compartimentou e deixou passar. Agora... agora suas ações estavam em seu peito como uma bigorna. — Eu tive que fazer porque a minha vida, e a deles, e o destino de todo o maldito mundo recaiam na minha capacidade de manter meu disfarce e ser a vadia mais malvada que eu poderia ser. Agora eu posso fazer as pazes com eles. — Ela bufou. — Exceto Reseph. Eu não terminei com ele ainda.

— Então você não os odeia?

— Não. De jeito nenhum. — Ela pegou a mão de Reaver e o puxou para perto. — Às vezes me ressinto quando você toma partido deles em vez do meu, mas eu os amo e nunca o forçarei a escolher entre o meu amor e o deles. Além disso, — ela disse brilhantemente, — eventualmente nós teremos nosso próprio filho, e você vai amar mais do que os Cavaleiros... e vai ser isso. — Ela o tocou no nariz. — O que você acha de esquecermos que eu tentei cozinhar e sairmos para comer?

Ele ficou lá como se tivesse sido atordoadado. E ela conhecia sua expressão atordoadada, porque ela fez isso com ele uma vez, quando ela era má e ele era muito chato.

— Você... quer ter um bebê?

— Bem, não agora. Mas eventualmente... sim. Eu não posso deixar essa prostituta, Lilith, ser a única mãe para seus filhos. — Ela colocou a mão em seu peito, seu pulso acelerando para combinar com o dele enquanto batia contra a palma da mão. — E não, meu ciúme não é a verdadeiramente a razão pela qual eu quero um filho. É você, Reaver. Durante muito tempo, não achei que tivesse amor suficiente em meu coração para algo mais do que o que temos. Mas continuo a encontrar coisas novas para amar. Meu mundo está ficando maior e quero que minha família faça o mesmo.

De repente, ela se viu nos braços de Reaver, sua força esmagando-a em um abraço poderoso. Suas magníficas asas envolveram ambos, criando um casulo de segurança e amor.

— Eu também. — Seu olhar capturou o dela, segurando-a neste momento perfeito. E quando seus lábios quentes e firmes desceram sobre os dela, ela foi lembrada de que, sem sombra de dúvida, ele também segurava o coração dela... por toda a eternidade.

COMIDA APIMENTADA

Brownies Chipotle de chocolate escuro

1/2 xícara de manteiga derretida
1/2 xícara de farinha de trigo
1 xícara de açúcar
1/4 colher de chá de fermento em pó
2 ovos
1/2 colher de chá de canela
1 colher de chá de baunilha
1/3 xícara de cacau em pó
1 colher de chá de pimenta chipotle em pó

Pré-aqueça o forno a 180. Unte uma panela de 8 x 8 polegadas. Combine manteiga, açúcar, ovos e baunilha em uma tigela grande. Acrescente o cacau em pó, a farinha, o fermento, a canela e a pimenta. Despeje e espalhe na panela untada. Asse por 25 minutos. Deixe esfriar por 10 minutos, em seguida, cubra com a cobertura.

Cobertura de chocolate

1/2 xícara (1 tablete) manteiga ou margarina derretida
2/3 xícara de cacau em pó
3 xícaras de açúcar de confeiteiro
1/3 xícara de leite
1 colher de chá de extrato de baunilha

Manteiga derretida. Misture o cacau. Adicione o açúcar em pó, leite e baunilha. Misture bem até ficar homogêneo. Adicione uma pequena quantidade de leite, se necessário.

Espetos de carne grelhada com Wasabi Aioli

- 1 limão espremido
- 1 colher de chá de gengibre moído
- 1 colher de chá de cebola em pó
- 2 colheres de sopa de molho de soja
- 1 colher de chá de alho picado
- 1 pote de iogurte grego simples
- 1 bife de lombo, cortado em cubos de 2,5 cm

Em um saco grande e selado, misture o suco de limão, o gengibre moído, o pó de cebola, o molho de soja, o alho picado e o iogurte. Adicione o bife e deixe marinar por 24 horas. Aqueça a grelha a fogo médio. Passe 5-6 pedaços de carne em um espeto de kebab. Repita até que todo o bife esteja espetado. Coloque na grelha em fogo direto e cozinhe por 3-4 minutos de cada lado ou até o cozimento desejado. Sirva com Wasabi Aioli.

Wasabi Aioli

- 1/2 xícara de maionese
- 1 colher de sopa de suco de limão
- 2 colheres de chá de pasta de wasabi
- 1 colher de chá de alho picado

Em uma tigela pequena, misture a maionese, o suco de limão, a pasta de wasabi e o alho picado. Leve à geladeira por 24 horas.

Chilli branco de galinha

- 4 peitos de frango desossados e sem pele
- 1 colher de chá de cominho
- 1 cebola em cubos
- 1 colher de chá de orégano
- 1 colher de sopa de alho picado

1 colher de chá de pimenta chilli em pó
1,4l de caldo de galinha
1/2 colher de chá de pimenta caiena
2 latas (425g) de grãos Great Northern¹¹ (feijão branco), escorridos e lavados
1/2 xícara de coentro fresco picado
2 (100g) latas chiles verdes
2 colheres de chá de sal
1 xícara de creme de leite fresco
1 colher de chá de pimenta

Cobertura

Sour cream
Conserva de Jalapenos
Queijo Monterey Jack
Tiras de Tortilha

Em um fogão lento, adicione os peitos de frango e cubra com os ingredientes restantes, exceto o creme de leite fresco. Cozinhe por 4 horas. Retire o frango do fogo e desfie em uma tábua de corte. Devolva o frango à panela e acrescente o creme de leite fresco. Cozinhe em fogo alto por mais 15 minutos. Sirva com sour cream, queijo Monterey Jack, jalapenos em conserva e Tiras e Tortilla.

Tiras de Tortilha

4 xícaras de óleo
2 colheres de chá de sal
8 tortillas de milho

Aqueça o óleo a 180 graus. Corte as tortilhas de milho ao meio, depois corte em tiras grossas de ½ polegada e adicione ao óleo. Frite por 1-2 minutos, depois escorra e polvilhe com sal.

¹¹ <https://www.target.com/p/bush-s-174-great-northern-beans-15-8oz/-/A-13598296>

Gumbo

- 1 xícara de óleo
- 1 xícara de farinha
- 1 cebola picada
- 1 pimentão vermelho picado
- 2 talos de aipo picados
- 1 colher de sopa de alho picado
- Linguiça fumada (450g), cortada
- 1 colher de sopa de tempero crioulo (Creole)
- 6 xícaras de caldo de galinha
- 1 frango assado, desfiado

Aqueça o óleo em um forno holandês em fogo médio e misture a farinha. Continue mexendo até que a mistura tenha cozinhado por 8 a 10 minutos e esteja de cor escura. Mexer cebola, pimentão, aipo, alho e salsicha mistura. Tempere com tempero crioulo e continue mexendo. Despeje o caldo de galinha. Deixe ferver em fogo alto, em seguida, reduza o fogo para baixo e cozinhe, descoberto, por 1 hora, mexendo ocasionalmente. Acrescente o frango desfiado e deixe ferver por mais uma hora.

Zesty Lemon Mahi Mahi

- 4 filetes de mahi mahi
- 1 tablete de manteiga, derretida
- 1 limão, espremido
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de pimenta
- 1 colher de chá de páprica
- 1 colher de chá de flocos de pimenta vermelha
- 1 colher de sopa de cebola em pó
- 1 colher de sopa de alho em pó

3 colheres de sopa de alcaparras

Pré-aqueça o forno a 180 graus. Em uma assadeira untada de 9 x 13 polegadas, coloque os filês em uma única camada. Em uma tigela pequena, misture os ingredientes restantes e despeje o molho uniformemente sobre os filês. Asse por 25 minutos. Sirva com molho adicional sobre os filês.

Dica rápida: Papel alumínio é ótimo para cozinhar peixe. Coloque um filé com 2-3 colheres de sopa de molho no centro de um pedaço de papel alumínio de 12 polegadas. Puxe o papel sobre o filé e dobre para selar todo o peixe. Isso cria um forno a vapor. Asse por 20 minutos.

Salsa com uma vingança

12 tomates maduros, esquartejados

1 molho de coentro fresco

425gr tomates San Marzano

3 limas, espremidas

2 cebolas, esquartejadas

3 colheres de sopa de cominho

1/4 xícara de alho picado

2 colheres de sopa de açúcar

6 jalapenos, cortados

1 colher de sopa de sal

Em um processador de alimentos, adicione tomates e pulse até virar purê. Retire do processador de alimentos e coloque em uma tigela grande.

Adicione os ingredientes restantes ao processador de alimentos e pulse até virar purê. Adicione os ingredientes aos tomates e mexa até misturar. Colocar 1 concha da salsa em frascos de 6 pintas e selar. Siga as instruções abaixo para enlatar para concluir o processo.

Para preparar os frascos para conserva, encha uma panela grande até a metade com água. Coloque os frascos na água com as tampas removidas. Deixe ferver em fogo médio por 8-10 minutos. Remova e seque até estar pronto para uso.

Você também pode usar uma máquina de lavar louça para lavar e aquecer os frascos. Depois que os frascos estiverem cheios de salsa, coloque as tampas com segurança em cada frasco. Leve uma panela grande de água cerca de ½ cheia para ferver. Adicione os frascos (cerca de 6 copos ou 10 frascos de geléia) à panela, garantindo que estão submersos. Ferva por 10 minutos, em seguida, retire do fogo. Deixe os frascos em repouso por 10 minutos antes de retirar do pote. Retire os frascos e deixe esfriar por 24 horas. Guarde em local fresco e escuro por até um ano.

Costelas pegajosas picantes

2 cortes Baby Back Ribs¹²
2 colheres de sopa de manteiga
1 xícara de açúcar mascavo
1 colher de sopa de alho picado
2 colheres de sopa de sal
1 xícara de ketchup
1 colher de sopa de pimenta
1 xícara de vinagre de maçã
1 colher de sopa de alho em pó
1 xícara de caldo de carne
1 colher de sopa de cebola em pó
1/4 xícara de molho picante
1 colher de sopa de pimenta caiena
1/4 de xícara de molho Worcestershire
1 colher de sopa de páprica
3 colheres de sopa de mel

Usando uma faca afiada, remova a pele prateada das nervuras ao longo dos cortes. Enxaguar as costelas e secar completamente. Em uma tigela pequena, misture o açúcar mascavo, sal, pimenta, alho em pó, cebola em pó, pimenta caiena

¹² Costelinha de porco

e páprica. Polvilhe a mistura de especiarias por todas as costelas, sendo generoso com cobertura. Deixe por 10-15 minutos em temperatura ambiente enquanto o molho está sendo preparado. Em uma panela média em fogo baixo, adicione os ingredientes restantes e cozinhe por 20 minutos, mexendo a cada 2-3 minutos. Retire do fogo e cubra com uma tampa. Aqueça um lado da grelha ao fogo médio-alto. Coloque as costelas no lado oposto para que as costelas cozinhem em fogo indireto. Regar as costelas a cada 10 minutos com molho de churrasco para um tempo total de cozimento de 45-55 minutos. Retire as costelas do calor e embrulhe duas vezes em papel alumínio. Volte a grelhar em fogo baixo e cozinhe por mais 20-25 minutos. Retire da grelha e deixe descansar por 10 minutos antes de fatiar.

Shade e runa



Fatia de Vida

O aroma rico e doce de baunilha fez dar água da boca de Runa quando ela ligou a batedeira elétrica de qualidade profissional que seu companheiro, Shade, tinha comprado para ela de Natal. Ela não era uma grande fã de cozinhar, mas gostava de fazer doces e sua família não reclamava nem um pouco.

Botas pisaram no chão no corredor, e ela desligou a batedeira enquanto Shade entrou na cozinha. Ele vestia seu uniforme preto de paramédico para o seu turno da tarde no Underworld General Hospital, e ela teve um forte desejo de arrancá-lo. Bem aqui na cozinha. Ela poderia terminar de fazer biscoitos para acompanhar os smoothies que colocaria no freezer para celebrar o A+ de Stryke na aula de ciências mais tarde.

— Onde estão os meninos? — ele perguntou enquanto pegava uma garrafa de água na geladeira.

— Eles estão na festa da piscina de Stewie. Serena acabou de enviar uma foto deles brincando no grande bóia. Está no meu celular, se você quiser ver.

— Devemos ter uma piscina, — ele disse enquanto passava o dedo na tela do celular.

— Somos bem-vindos para usar a deles a qualquer momento, — ela ressaltou.

Um sorriso agitou seus lábios ao ver os três garotos de cabelos escuros e olhos esbugalhados, as imagens cuspidas de seu pai, chapinhando na água.

— Wraith e Serena fizeram a casa deles o lugar para se estar quando a colocaram, não é?

Foi provavelmente a razão pela qual eles colocaram a piscina. — Bem, eles amam festas e crianças.

— Isso é porque eles só têm um, — ele murmurou, mas estava brincando. Shade adorava crianças, e quando elas estavam por perto, ele sempre podia ser encontrado nas proximidades.

Ela pegou uma lata de spray de cozinha de um armário. — Falando de crianças, esta manhã uma bruxa no hospital me disse que eu vou ter gêmeos em exatamente oito anos.

— Somente gêmeos? — Shade tirou a tampa da sua água. — Impressionante.

Ela sacudiu uma espátula para ele. — Eu lembro quando você queria um monte de crianças.

— Eu me lembro também, — disse Shade. — E então nós tivemos trigêmeos.

— Você está dizendo que não quer mais?

Parando com a garrafa em seus lábios, ele encolheu os ombros. — Temos séculos à frente de nós. Não estou com pressa.

Nem ela. Ela adorava ser mãe, mas não tinha muito tempo entre ser voluntária no hospital e cuidar de trigêmeos, um companheiro e duas casas. Concedido, uma das casas era uma caverna em uma selva, mas ainda tinha aparelhos modernos e conveniências como água corrente quente e banheiros, e as coisas modernas precisavam ser limpas.

— Eu ainda não consigo acreditar que o seu impulso de me engravidar não tenha entrado em ação desde que os meninos nasceram.

— É assim que funciona quando estamos emparelhados. — Ele pegou uma barra de granola da despensa e enfiou-a no bolso da perna de sua calça BDU. — O impulso só entra em ação quando as nossas companheiras estão prontas. Você claramente não está pronta.

— Você acha? Eu mal tenho tempo para tomar banho, muito menos ter mais filhos. Mas tenho certeza que tudo será diferente daqui a oito anos, — ela acrescentou, com mais do que um pouco de sarcasmo.

— Você nunca sabe. — Ele balançou as sobrancelhas. — Quer praticar nossos gêmeos?

Sempre pronta para um pouco de prática, Runa olhou para seu companheiro, seu corpo já se aquecendo com o pensamento de vê-lo tirar o uniforme. Ou talvez ela o fizesse deixar isso. Era sexy como o inferno.

— Você não tem que estar no trabalho em quinze minutos? — ela perguntou.

— Con cobrirá para mim. Sin está trabalhando até tarde com o DART hoje.

Sorrindo, ela tirou a blusa e jogou para ele. — Então, por todos os meios... vamos praticar um pouco.

* * * *

Shade estava no deslumbramento após o sexo, sabendo que precisava começar a trabalhar. Mas mesmo depois de quase uma década com Runa, todos os dias ainda sentiam que estavam em lua de mel, e ele não queria deixá-la.

De todos os seus irmãos, ele foi o que mais caiu de cabeça na vida familiar.

Ele amava isso. Ele amava tudo sobre isso. Ele era o pai de futebol que frequentava a Associação dos Pais e Professores, e se Eidolon não precisasse tanto dele durante os primeiros anos dos trigêmeos, ele teria sido um feliz pai que ficava em casa em tempo integral. Como foi, quase todos os seus dias de folga foram gastos fazendo coisas de família, de passeios de um dia a museus e parques temáticos, ensinando os meninos a pescar, como fazer os primeiros socorros e, tendo em conta que eles eram demônios que teriam que se defender de outros do submundo, como lutar.

E ontem em seu dia de folga, ele ensinou-lhes como fazer bolinhos de carne para o jantar. Blade era um comedor exigente que não era fã de bolo de carne, mas Shade descobriu que ele comeria qualquer alimento que pudesse ser feito em um cupcake.

— Somos os melhores pais, não somos?

Runa se virou para ele enquanto estava deitada na curva de seu braço, a cabeça apoiada em seus bíceps, cobrindo três glifos geracionais em seu dermoire.
— Hmm?

— De todas as famílias dos meus irmãos. Tipo, somos os mais normais.

Ela deu-lhe um sorriso apaziguador. — Depende de como você define normal. Nosso quarto na caverna é uma câmara de BDSM e uma vez por mês eu me transformo em lobisomem.

Ela tinha razão, mas esse não era o ponto. — Você sabe o que quero dizer. — Tomando sua mão, ele entrelaçou os dedos com os dela. Eles eram tão delicados, mas tão incrivelmente fortes. — Eu acho que somos muito legais.

— Nós somos. — Ela se mexeu mais perto. — Mas eu posso ser parcial.

Ele acariciou a pele macia nas costas da mão dela e olhou para o ventilador de teto enquanto girava em círculos preguiçosos. — É estranho como todos nós saímos tão diferentes. Meus irmãos e eu, quero dizer. Como pais.

— Eu não sei. — Runa pensou por um segundo. — Você e Lore são muito parecidos. Vocês são apaixonados e pacientes.

Lore tinha a paciência de um santo. Mace era terrível, um mini-Wraith com uma superabundância de atitude e travessura.

— Na verdade, você todos são muito pacientes com as crianças, — ela continuou.

— Sim, mas existem diferentes tipos de pacientes. A do Wraith é como, não excepcional, Stewie mostrará isso quando ele estiver pronto. E Eidolon? — Shade bufou. — Ele não é tão paciente quanto ele é teimoso. Ele vai esperar o tempo que for necessário para você fazer o que ele quiser, mas você paga por cada minuto fulminante que você demora.

Runa riu. — Tayla diz que ele é implacavelmente teimoso.

— Pobre Sabre. — Tayla era menos rigorosa que Eidolon, mas ambos eram muito intensos, Tipo A e focados.

— Oh, eu acho que o Sabre está bem, — disse Runa quando ela começou a traçar círculos em seu abdômen, logo acima de onde o lençol estava em seus quadris. — Com seu temperamento, ele prospera nesse tipo de ambiente. Você poderia imaginar uma criança como Stryke tendo Eidolon como pai?

Oh infernos não. — E destruiria Stryke.

Stryke era o mais sensível e descontraído de seus filhos, um verdadeiro filhinho de mamãe de bom coração. Rade era o espirituoso, o encenqueiro e líder da maior parte dos apuros que eles entravam. Blade era uma mistura de seus irmãos e dos três, o mais parecido com Shade.

Runa se levantou em um cotovelo. — Você sabe, eu estava conversando com Serena no outro dia, e ela levantou um bom ponto. Todos os nossos filhos serão criados em famílias estáveis e amorosas, em grande parte na sociedade humana. Será tão diferente do que você e seus irmãos, ou até mesmo a maioria dos demônios Seminus, cresceram.

— Fui criado em uma família estável e amorosa de demônios Umber, — ele protestou. — Até que eles foram abatidos e comidos por outro demônio. — Ele olhou para ela. — Sim, sim, eu entendi o seu ponto. — Seus lábios inchados pelo beijo se curvaram em um sorriso de satisfação. — Então você acha que nossos filhos vão ser tão bem ajustados que crescerão e terão vidas chatas e sem incidentes?

— Chatas e sem incidentes? Na nossa família? — Ela riu. — Nunca. Mas eles não terão o tipo de obstáculos para a felicidade que todos vocês tiveram.

Obstáculos à felicidade, também conhecido como trauma.

Mas não, nenhuma das crianças de sua família conheceria trauma se ele pudesse evitá-lo. A vida estava cheia de surpresas, mas ele, Runa e todos os seus irmãos tinham estabelecido bases sólidas para suas famílias. Eles tinham, de fato, desempenhado um papel em salvar o mundo para que as crianças tivessem uma chance.

Então, Shade, imaginando não ter nada com que se preocupar, pelo menos por enquanto, concordou com sua companheira, a mulher dos seus sonhos, e desligou o celular.

Runa deu-lhe um sorriso bobo. — O que você está fazendo?

Ele rolou e, antes que ela pudesse piscar, colocou-a debaixo dele. — Eu estou matando trabalho.

— Bom. — Seu sorriso se tornou impertinente e seus braços subiram para envolver em torno de seu pescoço. — Por quanto tempo?

— Por quanto tempo você quiser. Con me deve vários turnos. — Ele roçou a boca sobre a dela. — E então, quando você terminar comigo... vamos falar sobre como conseguir uma piscina...

COMIDA PARA A FAMÍLIA

Inferno congelado sobre smoothie pops

2 xícaras de mirtilos congelados
2 colheres de sopa de mel
1/4 xícara de leite
2 xícaras de iogurte grego de baunilha

Em um processador de alimentos, adicione blueberries congelados, mel e leite e pulsar até ficar homogêneo. Despeje em uma tigela grande e dobre em iogurte grego. Preencha 8-10 moldes de picolé e insira palitos de picolé. Congelar por 4 horas antes de servir.

Para fazer um picolé mais em camadas, não dobre em iogurte grego com os mirtilos. Simplesmente coloque os dois nos moldes de picolé.

Bolo de carne e bolinhos de purê de monstro

900gr de carne moída
1 colher de sopa de maionese
2 ovos
1/4 xícara de cebola doce picada
1/4 de xícara de molho Worcestershire
1 caixa de recheio de broa de milho
1 xícara de ketchup
1 xícara de queijo cheddar ralado

Cobertura

6 xícaras de purê de batatas ([clique aqui para receita](#))
Salsa picada

Pré-aqueça o forno a 180 graus. Misture todos os ingredientes e distribua uniformemente em uma assadeira de muffins com 12 copos. Asse por 25 minutos.

Cubra com purê de batatas. Para se assemelhar a um "cupcake", adicione o purê de batatas em um saco de confeiteiro com uma ponta de estrela. Confeite sobre cada bolinho de bolo de carne e polvilhe com salsa.

Purê de batata

6 batatas russet, cortadas em cubos de 2,5cm

1/4 xícara de maionese

8 colheres de sopa (1 tablete) de manteiga

1 colher de sopa de alho em pó

1 lata (350gr) de leite evaporado¹³

Sal e pimenta a gosto

Em uma panela grande, leve uma panela de água para ferver. Adicione as batatas e deixe ferver até ficarem macias, geralmente cerca de 20 minutos. Escorra a água e adicione os ingredientes restantes. Amasse com um espremedor de batatas e sirva. Para uma batata cremosa, você pode usar um misturador elétrico manual. Adicione a restante lata de leite evaporado, se não for cremosa o suficiente, dependendo do tamanho das batatas.

Frango parmesão

2 xícaras de óleo

1 colher de chá de pimenta

3 xícaras de farinha

4-6 peitos de frango desossados e sem pele

4 xícaras de leite

450gr de macarão cabelo de anjo

1 colher de sopa de alho em pó

¹³ É um produto lácteo, geralmente vendido em latas, que é feito removendo-se cerca de 50 a 60% da água do leite comum.

- 2 bolas de muçarela fresca fatiadas
- 1 colher de sopa de cebola em pó
- 1 lote de Marinara
- 1 colher de sopa de sal
- 1 lote de molho de parmesão

Em uma frigideira grande em fogo médio, leve o óleo a 180 graus. Coloque 1 xícara de farinha em uma tigela grande, leite em uma tigela grande separada e 2 xícaras de farinha em outra tigela grande. Adicione o alho em pó, cebola em pó, sal e pimenta nas 2 xícaras de farinha e mexa para misturar. Passe cada pedaço de frango na farinha pura, em seguida no leite, e após na farinha temperada (com o alho, a cebola, o sal e a pimenta). Coloque 3-4 pedaços de frango na frigideira de cada vez e frite em cada lado por 3-4 minutos ou até que a temperatura interna seja de 80 graus. Escorra em toalhas de papel. Enquanto o frango estiver fritando, leve uma panela grande de água para ferver. Adicione o macarrão e deixe ferver por 6-8 minutos ou até que a massa esteja cozida. Coloque o frango em uma assadeira e cubra com 2 fatias de muçarela. Coloque no forno e grelhe por 2-3 minutos ou até que o queijo derreta. Para servir, coloque cerca de 1 xícara de macarrão em um prato e cubra com Marinara. Adicione um pedaço de frango e cubra com Marinara adicional e 2-3 colheres de sopa de molho de parmesão.

Molho de Parmesão

- 1 colher de sopa de manteiga
- 1/2 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de farinha
- 1/4 colher de chá de pimenta
- 3 xícaras de caldo de galinha
- 1 xícara de parmesão ralado na hora

Em uma panela pequena em fogo baixo, derreta a manteiga, em seguida, misture a farinha. Mexa até misturar e depois adicione lentamente no caldo de

galinha. Bata até engrossar, cerca de 1-2 minutos. Adicione sal, pimenta e parmesão. Mexa até misturar e retire do fogo.

Marinara

12 tomates italianos maduros
1 colher de chá de sal
1 lata (900gr) tomates de San Marzano descascados
2 colheres de chá de açúcar
1/4 xícara de azeite
1 cebola em cubos
2 costelas de aipo picadas
2 colheres de sopa de alho picado
1 colher de extrato de tomate
1 colher de chá de manjericão seco
1 colher de chá de orégano seco
1 colher de sopa de salsa seca
1 colher de chá de vinagre de vinho branco

Em uma panela grande com 4-6 xícaras de água, adicione os tomates italianos. Deixe ferver por 1 minuto e retire do fogo. Despeje a água quente e substitua por água fria. Deixar arrefecer. Retire os topos dos tomates com uma faca e retire toda a pele restante. Adicione a um processador de alimentos com a lata de tomates de San Marzano. Pulse em velocidade baixa até completamente virar um purê. Em um forno holandês em fogo baixo, adicione o azeite, cebola, aipo e alho. Cozinhe por 10-15 minutos ou até ficar translúcido e macio. Acrescente o extrato de tomate até misturar. Adicione os tomates e os ingredientes restantes. Cozinhe por 2 horas, mexendo com frequência.

Dica rápida: se você não conseguir encontrar peitos de frango “finos”, simplesmente corte um peito de frango ao meio.

Pizza de couve-flor

1 couve-flor cabeça
1/4 colher de chá de pimenta
1 ovo
1/2 xícara de parmesão ralado
1 colher de chá de orégano seco
1 xícara de espinafre fresco
1 colher de chá de manjericão seco
4-6 tomates cereja, cortados
1/4 colher de chá de sal
1 xícara de parmesão ralado na hora

Pré-aqueça o forno a 180 graus. Couve-flor separada em florzinhas. Pique as florzinhas em pedaços menores e adicione a um processador de alimentos. Pulse até couve-flor virar completamente puré e se assemelhar a uma mistura de arroz. Espalhe a couve-flor em um tabuleiro forrado com papel manteiga. Asse por 15 minutos. Retire do forno e coloque em um pano. Esprema o líquido da couve-flor em uma tigela. Esprema até não conseguir mais apertar. Precisa ter sido drenado tanto líquido quanto possível. Aumentar a temperatura do forno para 220 graus. Em uma tigela grande, adicione o ovo e os temperos. Bata juntamente com um garfo, em seguida, adicione o 1/2 xícara de parmesão e a couve-flor. Quando misturado, coloque em um tabuleiro de pizza redonda forrada de papel manteiga. Alise com as mãos até formar uma crosta fina. Asse por 20 minutos. Vire a crosta e cubra com espinafre fresco, tomate fatiado e parmesão. Volte ao forno e asse até que o queijo derreta.

Prato de frutos do mar

Um prato de frutos do mar pode ser misturado com várias variedades. Aqui estão alguns dos meus favoritos.

Camarão frito

6 xícaras de óleo para fritar

1 colher de chá de sal
4 ovos
1 colher de chá de pimenta
1 xícara de leite
2 quilos de camarão, descascado e limpo
1 xícara de farinha
1 xícara de fubá

Em um forno holandês ou fritadeira, leve o óleo a 180 graus. Em uma tigela grande, misture os ovos e o leite. Em seguida, misture a farinha, fubá, sal e pimenta em outra tigela. Passe cerca de 10 camarões de cada vez na mistura de ovos e depois cubra na mistura de farinha seca. Sacuda o excesso e coloque no óleo. Frite por 1 a 2 minutos ou até que os camarões estejam rosados. Continue com o camarão restante e coloque em papel toalha para escorrer. Sirva com molho de coquetel.

Peixe-gato frito

1 xícara de creme azedo (sour cream)
1/4 xícara de tempero Cajun
2 xícaras de leite integral
10-12 files de catfish (bagre americano ou peixe-gato)
2 copos de farinha
Óleo para fritar
1 xícara de fubá

Misture o sour cream e leite em uma tigela. Em uma tigela separada, misture a farinha, o fubá e o tempero Cajun. Em um forno holandês ou fritadeira, leve o óleo a 180 graus. Passe cada pedaço de peixe na mistura molhada e depois na mistura seca. Coloque 1-2 pedaços de peixe no óleo e frite por cerca de 4-6 minutos até terminar. Repita com o restante peixe. Escorra em toalhas de papel.

Filhotes de Hellhound Hush Buttermilk

1 pacote (900gr) de Hush Puppy¹⁴ mix

1/2 xícara de leite

1 cebola em cubos

6 xícaras de óleo, para fritar

1 cerveja engarrafada

Em uma tigela grande, misture todos os ingredientes, exceto o óleo. Deixe descansar por 15-20 minutos. Aqueça o óleo a 180 graus em uma fritadeira ou forno holandês. Queda 1 colher de sopa de massa em óleo e frite até dourar, cerca de 1-2 minutos. Frite 4-6 de cada vez até que toda a massa seja usada. Escorra em toalhas de papel.

Batatas fritas com cerveja

6 xícaras de óleo para fritar

1 xícara de farinha

1/2 xícara de amido de milho

1 colher de chá de alho em pó

1 colher de chá de cebola em pó

1 colher de chá de páprica

1 colher de chá de sal

1 colher de chá de pimenta

1 cerveja engarrafada (AmberBock é ótimo)

6 batatas russet, descascadas e cortadas em tiras de 1/2 de polegada de espessura

Encha um forno holandês ou uma fritadeira com óleo e aqueça em fogo médio até o óleo atingir 180 graus. Forre uma assadeira com papel toalha. Em uma tigela média, misture a farinha, o amido de milho, o alho em pó, a cebola em pó, a páprica, o sal e a pimenta. Adicione 1 xícara de cerveja e mexa até ficar homogêneo,

¹⁴ Hush puppy é uma massa espessa a base de farinha de milho frita em pequenas bolas.

adicionando mais cerveja, se necessário. A massa deve cobrir as costas de uma colher. Deixou de lado. Coloque as batatas no óleo, em 3-4 lotes. Cozinhe até dourar, cerca de 5 minutos. Use uma escumadeira para remover e drenar as toalhas de papel. Coloque as batatas fritas parcialmente cozidas de uma só vez na massa para cobrir. Em seguida, coloque no óleo e use pinças para mantê-las separadas e não grudadas. Cozinhe até dourar, 2 a 3 minutos. Remova e coloque em toalhas de papel para drenar. Polvilhe com sal.



Reseph e jillian

Jillian amava todas as estações do ano no Colorado, mas o outono era a favorita dela. Pelo menos, era a favorita dela até o inverno, que era a favorita dela até a primavera. A qual era sua favorita até o verão. Que era a favorita dela até o outono.

Ela realmente amava o Colorado.

Foi por isso que a decisão que ela acabou de tomar foi tão dolorosa.

— O que você acha que Reseph vai dizer sobre isso?

Jillian largou o forcado que estava usando para espalhar palha pelo celeiro e olhou para sua melhor amiga, Stacey. — Eu acho que ele vai ficar entusiasmado.

Stacey ergueu um olhar de *“fala a sério”* para Jillian. — O cara é um nudista que gosta de sua privacidade. Duas coisas que não combinam, mas, bem... é Reseph. Você realmente acha que ele vai querer se mudar para uma cidade grande?

— Sim, — disse Jillian, um pouco defensivamente. Uma das cabras berrou com o que ela jurou ser um balbucio duvidoso.

— Ok. — Stacey deu de ombros. — Você o conhece melhor do que eu.

Cada uma das palavras de Stacey gotejou com dúvidas, irritando Jillian mais do que deveria. Talvez porque ela mesma estivesse experimentando uma pontada de dúvida.

Antes de Jillian conhecer Reseph, o quarto Cavaleiro do Apocalipse, sua necessidade de isolamento e privacidade era tão abrangente que ele morava numa caverna na montanha. E, no entanto, ele não era tímido ou antissocial. De qualquer forma, ele amava atividades e festas... mas em seu tempo de folga, ele queria ficar completamente desligado do mundo exterior, e era por isso que sua pequena e remota fazenda nas Montanhas Rochosas era tão atraente para ele.

— Vamos. — Jillian abriu a porta do celeiro e entrou no ensolarado, mas frio e ventoso dia de outono. — Eu fiz um grande pote de sopa de cebola francesa e um pouco de pão caseiro para o almoço.

Stacey se animou. — Yum. Estou faminta. E acho que é meigo você fazer as refeições mesmo quando Reseph se vai, só para o caso de ele voltar para casa.

Com um suspiro que não chegou perto de transmitir o quanto ela sentia falta de Reseph, Jillian fechou a porta do celeiro. Ele tinha saído há algumas semanas, atraído por uma praga na China que matou centenas de pessoas.

— A peste parece estar diminuindo. Ele poderia estar em casa a qualquer momento. — Ela esperava que sim, de qualquer maneira. Reseph não iria querer perder a primeira neve da temporada ou o chá de bebê de Cara e Ares no sábado.

Um vento frio rasgou as árvores como se a avisasse que a primeira neve chegaria em breve. Stacey enfiou as mãos nos bolsos do casaco quando elas começaram a descer o caminho em direção à casa.

— Um dos pontos negativos de se casar com o Cavaleiro conhecido como Pestilence, eu acho, — disse Stacey.

Jillian estremeceu com a menção do nome do mal de Reseph. Ela tinha sido vítima da crueldade de Pestilence quando o selo de Reseph quebrou, liberando seu demônio interior e quase iniciando o Apocalipse. Se não fosse por seus irmãos, Thanatos, Ares e Limos, e seus esforços para impedir que seus próprios selos se quebrassem, o mundo seria um lugar muito diferente agora.

— Eu acho, — Jillian concordou.

— Ainda parece tão bizarro que minha melhor amiga está casada com um dos Quatro Cavaleiros do Apocalipse. — Stacey balançou a cabeça em reverência. — E você tem um servo lobisomem.

Mais uma vez, Jillian estremeceu. Ele era um escravo, não um servo. Um servo tinha uma escolha. Tracker não. Ele foi vendido como escravo quando criança, e ela foi ligada a ele sem seu conhecimento ou consentimento. O fato de ter sido um ato de gentileza que acabou beneficiando os dois não tornou a realidade da situação menos merda.

— Falando de Tracker... — Abaixando a voz, Stacey olhou ao redor do jardim. — Onde ele está?

Jillian lançou um olhar curioso à amiga. Stacey nunca havia perguntado sobre o Tracker antes. — Por quê?

— Apenas me perguntando.

— Por que...

As bochechas pálidas de Stacey já estavam rosadas devido ao frio, mas agora elas se tornavam vermelhas maduras. — Nenhuma razão.

Tão cheia de merda. — Uh-huh.

Stacey bufou. — O quê? Não olhe para mim assim. Ele falou três palavras para mim nos últimos dois anos. — Ela lançou um olhar melancólico para a cabana. — Mas, caramba, ele parece bem sem camisa.

Nisso, Stacey não estava errada. Tracker geralmente trabalhava em torno da casa com nada além de botas e jeans, seu corpo grande e musculoso em plena exibição. Claro, ela poderia dizer o mesmo sobre Reseph, exceto que ele normalmente ficava tão nu da cintura para baixo quanto da cintura para cima.

Jillian não reclamava. Em absoluto. Embora tenha sido um pouco embaraçoso quando a UPS deixava os pacotes.

— Oh, droga. — Stacey parou no caminho, batendo nos bolsos como se tivesse perdido alguma coisa. — Deixei meus óculos de sol no celeiro. Eu vou pegá-los e encontro-a na casa.

Jillian não tinha dado mais de uma dúzia de passos quando a luz brilhou dentro do local de pouso de pedra circular à frente. Qualquer um dos Cavaleiros poderia usá-lo, mas ela prendeu a respiração, esperando que fosse Reseph quem emergisse do portal.

Uma cortina de luz cintilante se abriu e Reseph saiu, seu longo cabelo platinado derramando sobre a armadura que brilhava ao sol, seus frios olhos azuis focados como lasers em Jillian.

Ela nem sequer teve a chance de falar antes que ele estivesse com ela, levando-a para o chão em um ataque suave que teria doído se ele não girasse no último segundo para tirar o peso do impacto.

— Eu senti sua falta, — ele rosnou contra sua boca.

Arqueando-se nele, com o coração batendo de alegria, ela colocou os braços ao redor do pescoço dele. — Eu também senti sua falta.

— Eu não, — Stacey gritou em uma voz provocante enquanto se dirigia para sua caminhonete. — Jillian, vamos almoçar outra hora. Até logo!

Reseph nem sequer olhou para cima do seu pescoço. — Quarto, — ele murmurou. — Agora.

Jillian não conseguia pensar em nada que ela amasse mais.

* * * *

Reseph estava deitado na cama, as pernas emaranhadas nos lençóis, os dedos emaranhados com os de Jillian. O sexo tinha sido intensamente louco, e ele não ficaria surpreso em ver arranhões no chão de madeira a partir da escavação da cama nele.

— Você está bem? — ele murmurou, exaustão e felicidade pós-coito deixando sua voz áspera.

— Mm-hmm. — Os olhos de Jillian estavam fechados, sua boca devastada pelo beijo se inclinou em um sorriso, seu cabelo escuro espalhado sobre a fronha azul da flanela.

Deve ser novembro. Jillian sempre trocava os lençóis de cetim por flanela na noite de Halloween. Ele costumava pensar que era estranho, mas ele aprendeu a apreciar o calor aconchegante quando ele subia na cama com ela nas noites frias.

Ele pressionou um beijo contra a testa dela e inalou o delicado perfume do xampu de abóbora temperada que ela tirava da estante todos os anos com os lençóis. — Desculpe pela insanidade.

— Eu sei, — ela murmurou. — Está tudo bem. Eu entendo como você é afetado por certos eventos.

Ela era tão perfeita. Ela aceitou suas falhas e tudo. E ser o produto da união entre um demônio sexual e um anjo criado para a batalha foi definitivamente uma falha. Bem, isso e a coisa menor sobre aterrorizar e quase matá-la um tempo atrás.

Trazendo a mão dela para a dele, ele beijou os nós dos seus dedos. Antes que este dia acabasse, ele ia beijar cada centímetro dela. Talvez mais de uma vez.

— Eu vou tomar banho. E então eu vou comer qualquer coisa que cheire tão bom na cozinha. — Ele pressionou outro beijo demorado na pele macia de sua mão. — E então eu vou comer você.

Ele pulou da cama e entrou no chuveiro, ansioso para lavar os acontecimentos das últimas duas semanas. A peste tinha sido de origem natural, não causada por demônios ou homens ou, felizmente, por ele mesmo como Pestilence, que de alguma forma fez a diferença em quão louco isso o fez e quanto tempo ele levou para se recuperar. Depois de algumas refeições, algumas rodadas de sexo e algumas horas de sono, ele voltaria ao normal e se livraria da ressaca da morte que estava, mesmo agora, batendo como um troll de quatro braços contra o lado de dentro de seu crânio.

Gemendo com o luxo de estar limpo, Reseph ficou sob o borrifo até que a água quente acabou. Ele precisava se lembrar de conseguir um tanque de água quente maior antes do inverno, um que complementaria a sauna que ele ia falar com Jillian. A cabana já era seu lugar favorito no mundo, mas com alguns ajustes seria um paraíso absoluto.

Com o estômago roncando, ele jogou uma toalha em cima de si mesmo, se secando pela metade e colocou um short. Jillian insistia em calças, pijamas ou um roupão na mesa. Os humanos eram engraçados assim.

Ele a encontrou na cozinha, seu corpo exuberante envolto no roupão felpudo creme que ele comprou para ela de Natal como parte de um pacote de spa. Ela preparou duas tigelas fumegantes de sopa, uma fatia de pão caseiro e uma garrafa de cerveja para ele, uma água com gás para ela.

— Senti falta da sua comida, — ele disse enquanto se sentava em seu lugar habitual.

— Se eu soubesse que você estaria em casa hoje, eu teria feito algo mais substancial. Eu sei que você não come quando é chamado assim.

Seu estômago roncou de novo, bem na hora. Ele não tinha comido em duas semanas, e agora que ele podia sentir o cheiro de comida em vez de doença e morte, seu corpo estava acordando com uma vingança.

Ele nem se incomodou com uma colher. A primeira tigela de sopa caiu como uma caneca de cerveja. Depois de seguir com metade do pão, ele conseguiu comer a segunda e a terceira tigelas de sopa com uma colher. No momento em que ele recebeu sua quarta dose, seu estômago roncou e ele não se sentiu mais como um urso faminto de inverno saindo da hibernação.

— Aconteceu alguma coisa interessante enquanto eu estava fora?

— Não. — Jillian sacudiu a cabeça. — E antes que você pergunte, sim, seus irmãos e Limos vieram me checar todos os dias, mesmo que eu tenha o Tracker na porta ao lado.

Reseph era mais agradecido por Tracker do que ele poderia dizer. O lobisomem era completamente dedicado a Jillian, e não por causa do vínculo de escravo. Ele realmente a amava, provavelmente porque ela era a única mestra que ele já teve que o tratou não como um escravo, mas como uma família. Ela não exigia nada dele e, na verdade, ela estava constantemente tentando levá-lo a relaxar e fazer as coisas para si mesmo, mas a única vez que ele realizava suas próprias necessidades era durante as três noites de lua cheia.

— Houve uma lua cheia enquanto eu estava fora, — ressaltou Reseph. — Ele não pode protegê-la enquanto ele está correndo com sua matilha ou acorrentado em seu porão.

— Reseph, — ela suspirou enquanto pegava sua caneca de chocolate quente, — estava tudo bem. Stacey também estava aqui muito.

Stacey? Isso era uma maldita piada. — Stacey desmaiaria ao ver um diabinho minúsculo e espinhoso. Como diabos ela pode ajudar se você for atacada por demônios?

Jillian bufou em aborrecimento simulado. Provavelmente zombaria. Reseph e Stacey tiveram um começo estranho, e eles nunca superaram isso. Reseph nunca havia tentado. Ele gostava da rivalidade amistosa e ficou feliz por Jillian ter uma amiga próxima que sabia a verdade sobre o submundo. A pedido de Reaver, Stacey

era um dos poucos humanos cujas memórias não foram alteradas pelos anjos para explicar os eventos apocalípticos de formas que não envolveram demônios. A maioria dos humanos acreditava agora que os milhões que morreram quando seu Selo quebrou, desencadeando o início do Apocalipse, haviam realmente sucumbido à doença e à guerra localizada.

Aparentemente, havia planos para começar a revelar a verdade para os humanos durante um período gradual de tempo, mas Reseph realmente não se importava. Ele gostava de sua vida aqui no meio do nada, onde ele não era bombardeado com notícias e drama humano o tempo todo.

A vida era tão boa. Ele não mudaria uma única coisa.

— Eu não vou ser atacada por demônios, — disse Jillian, com um revirar de seus brilhantes olhos verdes. — Temos tantas camadas de proteção aqui. Se as proteções não os detiverem, eu tenho Tracker, bem como uma linha direta para três outros Cavaleiros e um anjo ou dois. — Ela largou a colher e inalou antes de dizer suavemente: — Mas se você está preocupado comigo estando aqui quando você está fora, eu tenho uma solução.

Seu coração deu um chute animado contra suas costelas. — Você finalmente vai ficar com minha irmã ou um dos meus irmãos? — Ele estava tentando fazer com que ela fizesse isso por anos.

— Não. — Ela respirou fundo novamente, e desta vez quando o coração dele chutou, foi com repentino medo. — Não enlouqueça, ok?

Cara, essa era uma maneira infalível de fazê-lo surtar, mas de alguma forma ele conseguiu manter-se nivelado. — O que é?

Jillian, sua linda e perfeita companheira, sorriu e arruinou seu dia.

— Eu quero me mudar.

* * * *

Jillian prendeu a respiração enquanto esperava pela reação de Reseph. No começo, ele pareceu aceitar bem. Ele simplesmente observou quando seu gato, Doodle, pulou em seu colo e enfiou a pequena cabeça marrom em sua tigela.

Então, quando Doodle sacudiu a pata dispensando a sopa, Reseph agarrou a borda da mesa como se tentasse estabilizá-la. Ou como se estivesse tentando se firmar.

— O que você quer fazer?

Talvez ela devesse ter esperado para despejar isso nele até que ele se recuperasse da praga, mas ela nunca foi boa em manter as coisas dele e, além disso, ela estava animada com isso. Ela só tinha que levá-lo a bordo.

— Eu sei que isso é repentino, mas eu tenho pensado nisso há meses. — Ela acariciou o pelo macio de Doodle, provocando um ronronar satisfeito dele. — Eu quero me mudar para uma cidade. Berlim ou Paris ou Amsterdã. Talvez Sydney. Ou Estocolmo.

O rosto bonito de Reseph estava estranhamente inexpressivo. Normalmente, cada emoção que ele sentia se desenrolava em seus olhos azuis claros e no conjunto de sua boca feita para o pecado. O que significava que ele estava intencionalmente controlando seus sentimentos, e isso nunca era bom.

— Não.

Ela piscou. — Não? Nós não podemos nem discutir isso?

— Não há nada para discutir. — Empurrando a seus pés, ele agarrou sua tigela. — As cidades são estúpidas e cheias de pessoas.

— Oh, bem, isso é um argumento legítimo, — ela murmurou. — Cidades são estúpidas.

Ele levou a tigela para a pia e ligou a água. — Eu simplesmente não sei por que você quer fazer um movimento tão drástico. O que trouxe isso?

Jillian girou em torno de sua cadeira para poder falar com ele, mas ele estava de costas para ela enquanto lavava a tigela com movimentos bruscos e rude. — Muitas coisas, realmente. Parte disso é que estou cansada de ser uma eremita.

— Podemos viajar mais. — Ele se virou para ela, seu abdômen e braços brilhando de spray de água. Em seu antebraço, o glifo semelhante a tatuagem de seu garanhão de guerra, Conquest, batia os pés em agitação, sentindo o humor de seu mestre. — Se você quisesse passar mais tempo em uma cidade, deveria ter me contado. Vamos nos vestir e ir embora. Onde você quiser. Podemos estar lá em trinta segundos.

— Não é o mesmo, Reseph. — Ela colocou Doodle no chão e se levantou. — Eu amo viajar com você, mas eu só... eu quero uma mudança. Nós podemos vender este lugar e...

— Vendê-lo? — Reseph coaxou. — Você quer se livrar da casa da sua família? A casa em que você cresceu?

Havia coisas que ela sentiria falta na casa, mas era a casa dos sonhos de seus pais, não dela. — Tenho muitas lembranças e fotos. Não é grande coisa.

— Não é grande coisa? — ele fez um gesto furioso, varrendo com o braço. — Você tem trinta anos de história aqui. Você não joga isso fora.

— Eu não estou jogando nada fora. — Ela se moveu em direção a ele, mas ele passou por ela para pegar outra cerveja na geladeira. — Tudo o que é importante vai se mover com a gente.

— E os animais? E o Sammy? Conquest o ama.

— Eu já fiz os preparativos com Stacey. Vamos levar Doodle e ela fica com o resto dos animais. Podemos visitar a qualquer hora que quisermos.

Ele balançou sua cabeça. — Não.

— Reseph...

— Não! — Ele bateu a cerveja no balcão sem abri-la. — Nós não estamos nos mudando, e ponto final.

— Nada é final, — ela retrucou. — E eu não aprecio sua atitude.

— Vender as coisas é final, — ele disparou de volta. — Você não joga fora as coisas porque elas não são mais convenientes.

— Não é mais conveniente? Do que você está falando? Isso é sobre fazer uma mudança positiva. Eu sou imortal agora. Eu posso correr alguns riscos. Fazer coisas que eu poderia ter tido medo de fazer antes. — Ela fez um gesto suplicante com as mãos. — Vamos fazer isso, Reseph. Vamos ter uma nova aventura juntos.

— Ou você vai sozinha?

Surpresa, ela olhou, incapaz de entender as palavras dele. — Sozinha? Não, claro que não. De onde vem isso?

Amaldiçoando, Reseph sacudiu a cabeça. — Eu preciso de um minuto. Apenas... me dê um minuto.

Com isso, ele saiu da cozinha e saiu da casa.

Reseph não podia acreditar em como estava agitado pelo anúncio bombástico de Jillian. Como ela poderia querer se mudar? Como ela poderia querer abandonar sua antiga vida?

E piorando, Limos estava do lado de Jillian.

— Reseph, eu sei que você está chateado, mas é realmente tão grande assim? — Do fundo de sua casa de praia havaiana, Limos manteve um olhar atento em seu companheiro, Arik, enquanto ele passeava ao longo da areia com sua filha. Keilani, a filha de sua mãe em todos os sentidos, mantinha Arik ocupado enquanto corria de um lugar para outro, reunindo conchas.

— Jillian cresceu lá, — ele disse. — Era o lugar dos pais dela. Foi para onde ela foi ficar segura depois... — depois que Pestilence e seus lacaios a atacaram. — Como ela pode simplesmente desistir como se não fosse nada?

Limos se virou para ele, a brisa do mar salgado chicoteando seus cabelos negros em volta do rosto. — Eu não acho que isso seja sobre Jillian em tudo, — ela disse enquanto amarrava o cabelo para trás com a coisa cor limão e amarelo que usava em torno de seu pulso.

— Então, o que diabos seria?

— Duh, — Limos bufou. — É sobre você e seu passado.

— Você acha que eu ainda estou preso na minha infância?

— Reseph, você sempre teve problemas de abandono.

Oh, nossa, não essa merda de novo. Se ele mencionasse que odiava leite, Limos afirmaria que estava relacionado à sua mãe biológica ao deixá-lo antes que ele pudesse amamentar ou que sua mãe adotiva o deixasse antes que ele terminasse a amamentação.

Ele realmente odiava leite e suas mães, no entanto. Ainda não provava nada.

— Você sabe o que foi ótimo sobre o passado? — Ele observou Keilani desenhar um rosto na areia e, em seguida, encostou-se a seus pés com um grito de prazer. Sua sobrinha já tinha um grande senso de humor. — Ninguém usou termos como “questões de abandono” ou “narcisista”. Ou “psicopata”. — Ele encolheu os ombros. — Apenas dizendo.

— Estou falando sério. — Limos apontou um dedo acusador para ele. — Quase tudo é descartável para você. Mas você brilha com força em coisas que representam estabilidade. Não olhe para mim assim. Você sabe que estou certa. — Ela acenou para Keilani e depois voltou para Reseph. — Você encontrou uma casa na montanha no refúgio de Jillian, então você está se agarrando a isso. Você está apenas se pegando a coisa errada.

— Hã?

— Argh. — Limos agarrou seu ombro. — Casa não é uma cabana ou propriedade arborizada, idiota. Lar é onde quer que Jillian vá.

Por mais que odiasse admitir, sua irmã estava certa. Mas ainda assim, o pensamento de deixar o lugar onde ele viveu seus anos mais felizes lhe deu azia.

Talvez eles pudessem chegar a um acordo. Ele tinha pirado antes que eles pudessem falar sobre isso. Porque ele era um idiota, como Limos disse. Eles ainda podiam se mudar para qualquer cidade que Jillian quisesse mudar, mas manter a propriedade do Colorado para as férias. Ou se ele precisasse escapar das pessoas.

Isso pode funcionar. A própria ideia certamente ajudou a aliviar a queimadura em seu peito. — Obrigado por falar comigo, mana. Você é como um Alka-Seltzer vivo e respirando.

— Ah, como você é doce em sua própria maneira estranha.

— Sim, bem, agora eu tenho que mostrar a Jillian o quão doce eu sou. Eu me assustei totalmente. Eu fui tão idiota.

Limos levantou uma sobrancelha negra. — Não me diga que foi sua primeira briga?

— Não, — ele disse. — Eu estou sempre fazendo coisas estúpidas. Mas esta foi a nossa pior briga. E foi tudo culpa minha. — Ele olhou para a praia em Arik. — Quando ele erra, o que ele faz para sair do sofá?

Ela sorriu, e algo lhe disse que ela gostava quando Arik tinha que compensar por algo. Sem dúvida, ela gostava de fazer sua vida um inferno.

— Ele troca fraldas e se levanta com Keilani à noite, mas eu acho que desde que você não tem um filho, isso não vai funcionar. — Ela bateu o queixo pensativamente. — O que ela sempre faz por você? — Ela levantou a mão quando Reseph abriu a boca. — E eu não estou falando de nada sexual.

Ele fechou a boca e pensou sobre isso. — Ela faz tudo dentro da casa e eu faço todas as coisas externas.

— Então você precisa fazer algumas coisas dentro. Lave a roupa para ela. Limpe a casa. Cozinhe o jantar. E diga a ela que você sente muito. — Li balançou os dedos, fazendo seus anéis chamativos brilharem à luz do sol. — E joias caras nunca dói.

Ok, ele poderia fazer tudo isso. Fácil. Ele sabia onde estava o aspirador de pó e tinha certeza de que poderia encontrar o sabão. Jantar... isso pode ser um pouco desafiador.

— Você tem alguma boa receita? Receitas fáceis?

— Eu tenho pessoas que cozinham para mim, — disse Limos. — Mas você deveria conferir um show chamado Anjo na Cozinha. Harvester disse que você pode procurar receitas que funcionem para qualquer propósito que você queira. Supostamente, eles são infundidos com magia de anjo ou alguma porcaria.

Reseph estava disposto a tentar qualquer coisa neste momento. E se ele tivesse que pedir a ajuda de um anjo para conquistar seu próprio anjo, ele era a favor disso.

Ele olhou para Limos. — Você acha que pode me ajudar com uma coisa? Preciso tirar Jillian de casa por algumas horas.

Como esperado, ela estava no jogo.

Operação Desculpas estava em andamento.

* * * *

Reseph decidiu que ele não era feito para tarefas domésticas. Ele era muito melhor em empunhar uma espada do que um aspirador de pó. E não importa quantas vezes ele esfregasse, o piso de madeira continuava riscado. Pior, Doodle o observou como se ele fosse um idiota, todo juiz e merda de seu poleiro no peitoril da janela.

Reseph nem conseguia lavar a roupa direito. Ele teve que enxaguar uma carga duas vezes para se livrar do excesso de sabão, e outra carga foi completamente arruinada, graças a um pouco de água sanitária.

Ele basicamente criou mais trabalho com sua burrice.

Surpreendentemente, cozinhar acabou sendo sua tentativa mais bem-sucedida de mostrar a Jillian o quanto ela significava para ele. Na verdade, a cozinha cheirava celestial e não como se qualquer coisa estivesse queimando ou sendo venenosa.

Legal.

Ele colocou a sobremesa no forno e checkou o relógio. Jillian deveria estar em casa a qualquer momento. Limos prometera levá-la para a cabana assim que terminassem de comprar as decorações do Dia de Ação de Graças que Limos insistira que ela precisava da ajuda de Jillian para escolher... e ela mandou uma mensagem para dizer que elas estavam se preparando para voltar.

Qualquer segundo agora...

A porta da frente rangeu e fechou. Jillian ainda estava chateada.

Seu pulso acelerou, jogando adrenalina em suas veias como se ele estivesse entrando em batalha ao invés de se preparar para negociar um fim para isso.

Jillian apareceu na porta da cozinha. Ela usava uma de suas roupas favoritas: jeans desgastados e uma blusa preta transparente que enfatizava seus seios perfeitos e seu pescoço comprido e esguio, os quais ele havia dado beijos centenas de vezes. Ela tirou os sapatos, agora com os pés envoltos em chinelos pretos e fofos com contos de caveira e ossos cruzados que ele lhe dera no aniversário dela.

— Você está... você está realmente cozinhando?

— Estou tentando, de qualquer maneira.

— Por quê?

Reseph passou toda a sua vida sendo um playboy charmoso, um adorável vigarista que as mulheres amavam. Se houvesse algum tempo para usar seu charme, era agora.

Ele sorriu e deu-lhe uma piscada enquanto checava a Torta de Biscoitos de Frango. — Porque você merece. — Com o sorriso dela, ele reivindicou a vitória. — Além disso, imaginei que, se você pudesse fazer isso, eu também poderia.

O sorriso caiu do rosto dela. — Você o quê? Você quer dizer, se é tão fácil que eu posso fazer isso, com certeza você deve ser capaz?

— Não! Claro que não. — Oh, merda, ele tinha dado o seu soco da vitória cedo demais. — Isso saiu errado. Eu quis dizer isso porque você faz, eu também deveria. Eu quero fazer minha parte. Eu quero fazer mais.

— É por isso que você acha que eu quero me mudar? — Ela se aproximou dele, cheirando a canela e café. Limos devem tê-la parado em um café, sabendo que era a fraqueza de Jillian. — Porque você não faz o suficiente por aqui?

Ele nunca pensou sobre isso. — Bem... agora eu estou querendo saber...

Ela riu, mas soou um pouco amarga. — Você faz muito por aqui, Reseph. Você está sempre fazendo melhorias no celeiro ou na casa. Você faz mais com os animais do que eu e procura qualquer motivo para fazer compras.

Era verdade. Ele adorava compras de supermercado. Durante a maior parte de sua vida, as mercearias não existiam. Agora ele as achava lugares maravilhosos, cheios de um zilhão de sorvetes e todas as especiarias imagináveis. Às vezes, quando ele tinha vontade de passear, ele visitava mercearias em outros países apenas para ver que tipo de coisa interessante elas vendiam.

Você pode dizer muito sobre as pessoas de um país pelo que compravam em supermercados.

O temporizador da cozinha disparou. Os pés com chinelos de Jillian sussurravam no chão enquanto ela o seguia até o forno.

— O que você está fazendo?

— O que eu estou tentando fazer? — Ele mentalmente cruzou os dedos na esperança de que tudo acabasse. — Estou fazendo um jantar com tema de torta que encontrei no site Anjo na Cozinha. Torta de biscoito, torta de frango e tortas de cereja.

— Cheira incrível.

Ele tirou a torta do forno e deixou as tortas de cereja para continuar a assar. — Espero que tenha gosto tão bom quanto o cheiro. E parece que sim.

Jillian surgiu atrás dele e olhou para o prato borbulhante. — Estou com tanta fome. Tentei convidar Limos para jantar, mas ela disse que estava ocupada.

— Ela tinha ordens para trazê-la aqui, — ele disse, um pouco timidamente... exagerou um pouco para manter a ofensiva de charme. Ares sempre disse que era sua melhor tática de batalha, e ele precisava usar todas as armas em seu arsenal para chegar até Jillian.

Os olhos de Jillian se arregalaram quando percebeu que ela havia sido enganada. — Ela sabia que você estava cozinhando?

— Eu fui vê-la mais cedo, — ele admitiu. — Eu precisava falar com ela sobre a nossa briga.

— Isso é engraçado, — ela murmurou. — Porque eu falei com ela sobre isso também.

Bem, isso não poderia ser bom. — O que ela disse?

— Que você é um idiota. — Ela deu-lhe um olhar aguçado, mas sua boca estava curvada em um pequeno sorriso. — Nisso, nós concordamos.

Havia um acordo generalizado a essa opinião. — Eu sinto muito, Jilly. — Ele redefiniu o cronômetro para as tortas de cereja. — Eu exagerei. Eu fui pego de surpresa e eu entrei em pânico. Mas isso não foi desculpa para tratar você do jeito que eu fiz.

— Foi minha culpa também. — Ela afundou em uma cadeira à mesa. — Eu não deveria ter despejado isso em você assim. Tomei uma decisão e não o consultei primeiro. — Olhando para as unhas azuis recém-pintadas, Limos também deve tê-la levado para uma manicure, ela balançou a cabeça. — Eu acho que talvez eu me ressinto com o quanto você saí, e quanta responsabilidade isso deixa para mim. Eu sei que não é justo. Você não pode evitar quando você precisa ir. Mas eu sempre me sinto como se estivesse presa.

Ele nunca tinha pensado sobre como as coisas eram para ela quando ele estava fora. Ele sempre se preocupou com sua segurança, mas seu estado de espírito? Não havia sequer ocorrido a ele. Ele era um idiota egoísta às vezes, não era?

Determinado a fazer as pazes com ela, serviu-lhe um copo de vinho e sentou-se em frente a ela. — Então o que fazemos agora?

— Eu acho que posso ter um acordo.

Eles frequentemente operavam no mesmo comprimento de onda, provavelmente porque suas mentes tinham sido unidas para preservar sua sanidade e manter Pestilence à distância. O comprimento de onda tinha suas desvantagens, mas na verdade os mantinha em sincronia, e ele suspeitava que agora era uma dessas vezes.

— Deixe-me adivinhar, — ele disse. — Nós nos mudamos, mas mantemos essa propriedade para férias e fugas?

Ela assentiu. — Eu não acredito que não pensei nisso antes.

Definitivamente era melhor do que vender o lugar, mas ele também tinha outra ideia. — E o contrário? Nós vamos comprar um lugar em qualquer cidade do mundo. Você nomeia isto. Será nosso local de férias.

Alcançando sua mão, ela deu um pequeno aceno de cabeça. — Estou pronta para uma mudança, Reseph. Uma grande. Comprar uma casa de férias não é uma mudança.

Mudança era ruim. A própria ideia, mesmo com um compromisso, fez seu intestino se agitar. Havia uma razão para ele ter vivido em uma caverna por séculos. Ele se agarrava ao que conhecia.

— Por que você quer uma mudança? Você está entediado?

— Confie em mim, — ela disse ironicamente, — ninguém pode ficar entediado ao seu redor. — As unhas dela clicavam em seu copo de vinho enquanto ela tagarelava. — Não é isso. É só... eu abri minhas asas há muito tempo quando me mudei. Estar de volta aqui me faz sentir como uma adolescente, como se eu estivesse presa. Eu sei que podemos ir a qualquer lugar que quisermos em questão de segundos, mas quando você está fora por semanas, eu estou presa aqui.

— Você pode ligar para minha irmã ou irmãos. Eles vão te levar a qualquer lugar que você quiser. — Mesmo com as palavras desvanecidas, ele sabia que o argumento era velho e coxo, e claro, se fosse o que Jillian queria, ela estaria ligando para seus irmãos o tempo todo.

— Eu odeio isso, Reseph. Eu tenho que confiar neles para me levar para casa quando terminar o que estou fazendo. Isso os incomoda e me faz sentir como se estivesse na coleira. Mas se estivermos morando em uma cidade, posso caminhar até o café mais próximo para um bolo. Ou eu posso dar uma corrida em um parque. Ou eu posso dirigir ou tomar o transporte público para inúmeros lugares. É solitário aqui. E agora que estou tendo aulas de voo, gostaria de morar perto de um aeroporto. Eu quero pilotar os voos fretados para o DART. Eu quero fazer algo para contribuir para a luta pelo nosso planeta, sabe?

Ele não poderia fabricar um único argumento para nada disso, então ele admitiu a derrota. Afinal, Jillian havia sacrificado muito por ele, e talvez fosse hora de ele fazer o mesmo. Ele amava essa cabana, mas ele a amava mais.

Então, em vez de jogar uma birra do tamanho de Keilani, ele puxou a calça do seu grande garoto, calças que estava usando na cozinha pelo bem de Jillian, e anunciou que o jantar estava pronto.

* * * *

Jillian estava morrendo de fome, mas quando Reseph abriu a panela, seu estômago se rebelou. Ela odiava brigar com ele, e embora ele tivesse se desculpado e eles estivessem no meio das conversas, ainda havia muita tensão no ar, flutuando ao redor da cozinha junto com os deliciosos aromas de frango saboroso e cerejas doces.

Ela arrastou o garfo pela torta de legumes. — Reseph, por que você ficou tão chateado quando eu disse que queria me mudar?

O silêncio se estendeu quando ele considerou sua resposta. — Limos acha que é porque eu tenho problemas de abandono. Ela provavelmente está certa. Mas eu acho que é mais do que isso. — Ele olhou para a tigela, um suave rubor rosa subindo em suas bochechas. Ele não era de falar sobre seus sentimentos, pelo menos não abertamente. Ele brincavamuito, mas ele nunca colocou suas emoções completamente nuas. — Eu acho que eu estava com medo de que se você quisesse algo novo significava que queria tudo novo.

— O que, como um novo marido? — Em seu aceno quase imperceptível, seu coração se partiu. Ele era tão novo no amor incondicional que, mesmo depois de seus anos juntos, ele ainda esperava perder tudo. — Ouça-me, Reseph. Você confia em mim?

Ele olhou surpreso. — Mais do que em qualquer um na minha vida.

— Então, confie em mim quando eu digo que a única maneira que você vai me perder é se você se transformar em Pestilence novamente. — Ela fez uma pausa e estreitou os olhos para ele. — Ou se você me trair.

Ela não tinha certeza do que seria pior. Pestilence era aterrorizante, sua sede de sangue e propensão para a crueldade além da compreensão. Mas o pensamento

de Reseph com outra mulher, humana ou não, a feriu em lugares onde Pestilence nunca poderia alcançar.

— Isso nunca vai acontecer, — ele rosnou, e a intensidade súbita e possessiva em sua expressão era tanto uma promessa quanto suas palavras. Ela reconheceu o brilho esfumaçado e predatório em seus olhos e soube que ele não estava mais interessado em comida. Ele queria levar suas promessas para o quarto e reivindicá-la da maneira mais primitiva que ele sabia.

Sua pele se aqueceu com o pensamento, e ela ficou tentada a pegar a mão dele e arrastá-lo para lá agora mesmo.

Mas eles tinham que limpar o ar primeiro.

Ela carregou o garfo com a torta. Essa conversa terminaria no quarto, não importava o que acontecesse, então era melhor que ela comesse agora ou poderia levar horas até conseguir voltar para a cozinha. — Você quer que eu confie em você quando você diz isso?

Sua voz ainda rugia com intenção erótica. — Claro.

— Então devolva o favor e nunca duvide do meu amor por você. Além disso, obrigada por usar roupas enquanto você estava cozinhando. — Ela parou com o garfo nos lábios. — Você usou roupas, certo?

— Eu posso ser imortal, — ele disse com um bufo divertido, — mas há partes do meu corpo que não respondem bem ao calor.

Sorrindo, ela deu uma mordida e gemeu em êxtase de comida. — Isso é tão bom.

— Garantido pelo Anjo na Cozinha para te envolver confortavelmente como um cobertor feito da pele de um demônio dos ossos.

Jillian não sabia o que era um demônio dos ossos, mas ela entendia a essência. — Bem, funcionou. Agora eu não posso esperar pela sobremesa.

Ele balançou as sobancelhas loiras. — Eu também não posso.

Não foi surpresa que as tortas individuais de cereja fossem apenas o primeiro prato de sobremesa. Ele serviu o segundo na cama. E enquanto eles se aconchegavam nos lençóis se recuperando, Reseph serviu outra surpresa: folhetos de todas as cidades que ela mencionou.

Juntos, eles iriam forjar um novo caminho e compartilhar novos sonhos.

Mas eles sempre teriam o Colorado.

COMIDA DE CONFORTO

Torta de Panela com Biscoito de Frango

1 frango assado
4 xícaras de biscoito
1 lata de sopa de creme de aipo
1 xícara de Sprite
1/2 xícara de caldo de galinha
1 xícara de creme azedo (sour cream)
220gr batatas em cubos
8 colheres de sopa (1 tablete) de manteiga derretida
220gr mistura de ervilhas e cenouras

Pré-aqueça o forno a 180 graus. Desfiar frango e coloque em uma tigela. Adicione o creme de sopa de aipo, caldo de galinha, batatas em cubos, ervilhas e cenouras e misture bem. Despeje em uma frigideira de ferro grande untada ou uma assadeira de 9 x 13 polegadas. Em uma tigela grande, misture a mistura de biscoito, Sprite e creme azedo. Largue a massa de biscoito por colheres (2-3 colheres de sopa cada) por cima da torta de frango até que toda a massa tenha sido usada e a torta inteira esteja coberta. Escove os biscoitos com manteiga derretida e asse por 20 a 25 minutos ou até que os biscoitos fiquem dourados. Retire do forno e deixe esfriar por 5 minutos antes de servir.

Tortas de Mão de Cereja

3 xícaras de cerejas congeladas, sem caroço
2 folhas de massa folhada, descongeladas
1/2 xícara de açúcar
1 ovo
1 colher de sopa de amido de milho
1/4 de xícara de açúcar

1 limão, espremido

Pré-aqueça o forno a 180 graus. Em uma caçarola em fogo baixo adicione as cerejas e açúcar. Mexa até que o açúcar seja dissolvido, cerca de 5 minutos. Adicione o amido de milho e o suco de limão e continue mexendo por cerca de 3-5 minutos ou até que o molho engrosse. Retire do fogo e deixe esfriar completamente. Desdobre cada folha de massa folhada e corte ao longo das 3 linhas, depois corte cada folha ao meio, dando-lhe um total de 12 quadrados. Coloque 2-3 colheres de sopa de recheio de cereja no centro de cada quadrado de massa e dobre um canto da massa sobre o recheio para alcançar o outro canto da massa. Selar as costuras com um garfo e coloque em uma assadeira forrada com papel manteiga. Corte uma pequena fenda no centro da torta. Repita com as tortas restantes. Em uma tigela pequena, misture o ovo com 2 colheres de sopa de água e pincele sobre cada torta. Polvilhe cada torta com o açúcar. Asse por 12-15 minutos ou até dourar. Deixe esfriar antes de servir.

Dica rápida: Para uso futuro, coloque as tortas na assadeira forrada com papel manteiga e congele por 30 minutos. Retire do congelador e embrulhe individualmente em filme plástico. Volte ao congelador. Quando estiver pronto para assar, retire do freezer e coloque em uma assadeira forrada com papel manteiga. Asse em forno a 220 graus por 15-18 minutos ou até dourar.

Espaguete Taco

1 espaguete fino da caixa de (400gr)

1 lata de sopa de cogumelos

1 quilo de carne moída, cozida e escorrida

900gr de queijo Velveeta, em cubos

1 pacote de tempero de taco

2 xícaras de queijo cheddar picado desfiado

1 lata de Ro-Tel¹⁵

¹⁵ Marca de uma linha de conservas de tomates e pimentão verde

Cobertura

220gr de creme azedo (sour cream)

Fatias de Jalapeño cristalizadas

Pré-aqueça o forno a 180 graus. Cozinhe o espaguete de acordo com as instruções da embalagem. Em uma frigideira grande em fogo baixo, adicione carne moída, tempero de taco e $\frac{1}{4}$ xícara de água. Mexa para combinar e cozinhe por 2 minutos. Adicione o Ro-Tel, creme de sopa de cogumelos e queijo Velveeta. Mexa até que o queijo esteja derretido e combinado. Junte o espaguete e coloque em uma caçarola untada de 9 x 13 polegadas. Cubra com queijo cheddar e leve ao forno por 10 minutos. Cubra com sour cream e fatias Jalapeno cristalizadas.

Fatias de Jalapeño cristalizadas

5 xícaras de açúcar

1 colher de chá de semente de aipo

2 xícaras de vinagre de maçã

1 colher de chá de alho picado

1 colher de chá de açafrão

30 jalapenos fatiados

Em uma panela grande em fogo médio, leve o açúcar e o vinagre para ferver. Quando o açúcar estiver dissolvido, adicione a açafrão, aipo e alho, mexendo sempre. Adicione os jalapenos e continue mexendo por 5 minutos. Retire jalapenos e coloque em 3 fracos de vidro para conserva de 500ml. Continue a ferver o xarope por mais 5 minutos. Retire do fogo e encha cada frasco com o xarope restante. Os jalapenos precisam ficar em conserva por duas semanas antes de estarem prontos para servir. Eles vão manter por 2 meses refrigerados.

Mordidas de Macarão com Queijo

1 colher de sopa de sal

1 xícara de leite
400gr macarrão cotovelo
2 xícaras e 1 xícara de queijo cheddar
8 colheres de sopa (1 tablete) de manteiga
220gr de cream cheese
2 colheres de sopa de farinha
1 colher de chá de alho picado
1 xícara de creme de leite fresco (heavy cream)
1 colher de chá de pimenta

Pré-aqueça o forno a 180 graus. Leve 4 xícaras de água salgada ($\frac{1}{2}$ colher de sopa) para ferver. Adicione o macarrão e cozinhe por 8-10 minutos ou até que a massa esteja cozida. Escorra o macarrão e reserve. Em uma panela média em fogo baixo, derreta a manteiga e gradualmente misture a farinha até formar um roux. Adicione o creme de leite e leite, mexendo sempre até engrossar. Acrescente 2 xícaras de queijo cheddar, cream cheese, alho, o restante $\frac{1}{2}$ colher de sopa de sal e pimenta. Quando o molho de queijo estiver macio, misture a massa cozida. Despeje em uma assadeira untada de 9 x 13 polegadas e cubra com queijo cheddar restante. Asse por 15 minutos e sirva.

Para fazer as Mordidas de Macarrão com queijo

Sobras do Macarrão com queijo
4 xícaras de migalhas de pão panko (farinha de rosca)
2 xícaras de farinha de trigo
6 xícaras de óleo, para fritar
4 ovos

Refrigerar as sobras do Macarrão com queijo durante a noite. Corte em quadrados de 1 polegada e cubra com a farinha de trigo. Coloque em uma assadeira e leve à geladeira por 30 minutos. Aqueça o óleo a 180 graus. Em uma tigela média, bata os ovos. Em uma tigela média separada, adicione as migalhas de pão panko. Retire os quadrados da geladeira e passar cada um no ovo e, em seguida, no

migalhas de pão. Coloque 4 quadrados de cada vez no óleo e frite 1-2 minutos ou até dourar. Escorra em toalhas de papel.

Sopa de cebola francesa

3 colheres de sopa de azeite
1 colher de sopa de alho picado
6 cebolas doces, finamente cortadas
1 colher de chá de tomilho seco
2 colheres de sopa de manteiga
1/2 xícara de vinho branco seco
1 colher de chá de açúcar
1 colher de chá de pimenta
1 colher de chá de sal
1 baguete francesa
8 xícaras de caldo de carne
6 fatias finas de queijo provolone

Em um forno holandês, aqueça o azeite em fogo médio. Adicione as cebolas e misture bem com o óleo. Cozinhe as cebolas, mexendo sempre, até amolecer, cerca de 15 a 20 minutos. Aumente o calor para médio alto. Adicione a manteiga e o vinho. Cozinhe, mexendo sempre, até as cebolas começarem a dourar, por mais 15 minutos. Então polvilhe com açúcar (para ajudar com a caramelização) e sal e pimenta. Continue a cozinhar até que as cebolas estejam bem douradas, cerca de 10 a 15 minutos a mais. Adicione o caldo de carne, alho picado e tomilho. Deixe ferver, tampe e cozinhe por cerca de 30 minutos.

Enquanto a sopa estiver fervendo, forre uma assadeira com papel manteiga e preaqueça o forno a 220 graus. Corte a baguete em fatias de 1 polegada e pincele os dois lados levemente com azeite. Coloque no forno e brinde até dourar levemente, cerca de 5 a 7 minutos. Para servir, coloque a sopa em tigelas e coloque uma fatia de baguete torrada em cima de cada tigela de sopa, seguida por uma fatia de provolone. Coloque as tigelas de sopa sob o frango por 1-2 minutos ou até que o

queijo esteja derretido e borbulhante. Se você não tiver tigelas seguras no forno, o vapor da sopa derreterá o queijo. Sirva imediatamente.

Caranguejo de casca mole BLT

- 1 xícara de maionese
- 1 limão, espremido
- 1/2 colher de chá de alho picado
- 2 xícaras de leiteiro
- 4 caranguejos de casca mole, limpos e enxaguados
- 2 copos de farinha
- 1 colher de sopa de tempero Cajun
- 2 xícaras de óleo, para fritar
- 8 fatias de pão tostadas
- 4 folhas de alface manteiga
- 2 tomates fatiados
- 8 fatias grossas de bacon, cozidas

Em uma tigela pequena, misture a maionese, o suco de limão e o alho. Reserve até a montagem do sanduíche. Em uma tigela grande, adicione o leiteiro e os caranguejos. Leve à geladeira por 30 minutos. Em uma tigela grande separada, adicione a farinha e o tempero Cajun. Passe cada caranguejo na mistura de farinha para revestir. Em uma frigideira grande de ferro ou frigideira pesada, aqueça o óleo a 180 graus. Coloque 2 caranguejos de cada vez no óleo e frite por 3 minutos de cada lado. Escorra em toalhas de papel. Para fazer o sanduíche, espalhe a maionese de alho em cada fatia de pão torrado, acrescente uma folha de alface, 2 fatias de tomate, 2 fatias de bacon e cubra com caranguejo de casca mole. Cubra com a segunda fatia de pão e sirva. Repita com os restantes 3 sanduíches.

Ares e cara



Ares estava em pânico. E como um dos Quatro Cavaleiros do Apocalipse com eras de guerra, morte e insanidade, ele não era de entrar em pânico.

Mas ele estava a dias, talvez até mesmo horas, de se tornar pai de um recém-nascido novamente pela primeira vez em milhares de anos. Ele só queria que seu filho adotivo Ramreel, Rath, pudesse estar aqui para encontrar seu novo irmão. Mas o rebanho de Rath o levava em uma peregrinação à sua antiga casa em Sheoulic, e ele não estaria de volta até o próximo mês.

Sua mulher grávida, Cara, estava deslumbrante em um vestido azul que flutuava em torno de seus tornozelos enquanto ela gingava, sua palavra, não a dele, em torno do terreno de sua mansão, cumprimentando os convidados enquanto eles subiam pelo caminho a partir do Harrowgate. A festa, um chá de bebê interno/externo que Cara insistiu que não fosse um chá de bebê, não estava, até agora, fora de controle. Mas Wraith e Limos acabaram de preparar um lote de margaritas e bateram nos barris, então não demoraria muito para que a insanidade começasse.

Ele não tinha certeza se entendia um o chá de bebê que não era um chá de bebê, mas o que quer que Cara quisesse, ela conseguia. E ela queria uma festa com todos os seus amigos e familiares para celebrar a chegada do bebê, que, se tudo ocorresse de acordo com o planejado, daria a luz na próxima semana pelo mesmo médico demoníaco que fez o parto dos filhos de Thanatos e de Limos.

Eu me lembro quando os demônios eram inimigos.

Não foi há muito tempo.

Hal, um jovem cão do inferno, do tamanho de um alce adulto e tão negro que parecia absorver a luz que o cercava, passou correndo por ele para cumprimentar Cara, e embora Ares estivesse acostumado com sua ilha privada sendo invadida pelos caninos demoníacos, ele ainda observava para se certificar de que a coisa não a derrubasse. Não derrubou, parando na frente dela, abanando o rabo, babando nos cantos de sua boca gigantesca.

Ela sorriu e deu um tapinha no focinho da besta, e ele se afastou, feliz por ser reconhecido pela humana, seu tipo reverenciado como uma curadora sagrada.

A pancada estrondosa de passos o alertou para a aproximação de seus dois irmãos, Thanatos e Reseph.

Thanatos, com os cabelos cor de areia curto, exceto pela trança fina em cada uma das têmporas, bateu nas costas dele. Vestido casualmente com calça cáqui e uma camiseta preta que mostrava algumas das tatuagens 3D que haviam sido colocadas em sua pele por um tatuador demônio, Than ainda mantinha a aura mortal que o rodeava como uma mortalha.

— Então, irmão, — ele disse. — Agora que o dia está quase chegando, você decidiu o que está esperando? Um menino ou uma menina?

Reseph bufou. — Ele só espera que seja dele.

— Engraçado, babaca. — Ares socou o irmão no ombro. Sua relação com Reseph tinha sido tensa após o período apocalíptico de Reseph como Pestilence, mas nos últimos dois anos as coisas tinham aquecido o suficiente para que pudessem brincar de novo.

Rindo, Reseph tomou um gole da cerveja espumosa em sua mão, e Ares amaldiçoou ao ver o copo. Reseph sempre trazia uma sacola das malditas coisas para todas as festas, fosse uma festa formal para a realeza do submundo ou um jogo casual de vôlei de praia. Algo sobre uma música country e a maneira correta de beber cerveja em um "baile".

Ares queria poder culpar Pestilence pela propensão de Reseph para canções de festa caipiras e copos descartáveis, mas até mesmo Pestilence tinha um gosto melhor do que Reseph.

— Foi muito divertido, — disse Than, levando sua própria cerveja aos lábios. Cerveja em um fodido copo Red Solo¹⁶.

Ares ignorou isso e apontou para sua cerveja. — Aquele era realmente o único copo que você poderia encontrar para beber?

— Desculpe, esqueci de trazer um dos crânios dos meus inimigos comigo, — Than disse secamente. — Assim? Você vai responder à pergunta? Menino ou menina?

— Você me diz. Você tem um de cada.

Os lábios cruéis de Thanatos apareceram em um sorriso satisfeito. Sua esposa, Regan, dera ao filho uma irmãzinha há alguns meses e Ares nunca tinha

¹⁶ Marca de copo de plástico (vermelho) muito utilizada nas festas realizadas nos Estados Unidos.

visto seu irmão mais feliz. O que não seria difícil, já que o cara tinha sofrido mais de qualquer um desde o dia em que eles foram amaldiçoados como Cavaleiros.

— Você não pode errar de qualquer maneira, — disse Than.

Provavelmente não. Mas havia tantas lembranças, boas e ruins, embrulhadas com as lembranças de seus filhos que uma pequena parte dele esperava por uma garota. Uma lousa limpa. Um novo começo. Mas ele adoraria tanto um filho, e talvez ele pudesse usar o conhecimento e a experiência que tinha agora para ter certeza de que ele não cometeria os mesmos erros que havia cometido com seus dois primeiros filhos.

Ansioso para tirar a atenção de si mesmo, Ares gesticulou para Reseph. — E você? Você e Jillian estão falando sobre crianças?

— Oh, foda-se, não.

Limos se aproximou, seu brilhante vestido roxo ondulando na brisa, seus chinelos batendo no caminho de pedra. — Por que não? Você ama as crianças.

— Eu amo os filhos de *outras pessoas*, e Jillian está bem comigo. — Ele deu de ombros. — Por enquanto, pelo menos. Não é como se nós não fôssemos imortais e não pudéssemos esperar um século ou dois.

— Verdade, — disse Ares asperamente, com a cabeça ainda no passado. — Mas coisas ruins acontecem em um instante.

— O tempo passa rapidamente, irmão, — Thanatos disse a Reseph. — Em um piscar de olhos e uma eternidade terá passado e Satanás será libertado da prisão.

— Uau. — Limos entrou no meio de todos eles, com os braços estendidos. — Isso é uma festa. Você sabe, para celebrar a vida. Pare com a desgraça e melancolia. Por que isso acontece toda vez que estamos juntos?

— Meu nome é Morte, — Than disse zoando.

— O meu é a Guerra, — Ares lembrou.

Reseph ergueu sua taça de plástico. — Peste.

— Então, Fome, — disse Ares intencionalmente, — qual foi a sua pergunta?

— Sim, sim. — Ela olhou para Arik, que estava apresentando sua filha ao cavalo de Ares, Batalha. — Pelo menos me diga que você escolheu um nome decente para o seu filho. Algo normal.

Normal era difícil de definir, especialmente para eles, mas ele sabia o que ela queria dizer. Limos sentia que, na maioria dos aspectos, eles viviam em um mundo humano moderno, então seus filhos se beneficiariam se pudessem se misturar. Thanatos e Regan haviam concordado, escolhendo nomear seus filhos Logan e Amber em vez de, digamos, Doom e Gloom. Limos optou por Keilani, um nome havaiano associado ao céu e à realeza, e como a filha de um Cavaleiro e a neta de um anjo radiante, o nome se encaixava.

— Não podemos reduzi-lo a menos de dois nomes para uma menina e dois nomes para um menino, e Cara é teimosa. Esta criança pode nunca ser nomeada.

— *Cara* é teimosa? — Limos olhou em volta. — Onde ela está, afinal?

— Ela disse algo sobre levar um pouco de comida para Lilliana.

Limos fez uma careta. — O que há com isso, afinal? Eu não vi Lilliana desde aquele dia em que mencionei que ela parecia estar ganhando peso.

Thanatos engasgou com a cerveja. — Você fez o quê?

— Oh, relaxe. Ela não me ouviu. Eu só perguntei a Cara se Lil estava grávida. Nunca mais vi Lilliana. Imaginei que ela estava louca por eu ter pensado que ela estava gorda e começou a me evitar. — Seus olhos violetas se arregalaram. — É por isso que ela se escondeu, não é? Ela está grávida!

Sim, era por isso, mas Ares tinha prometido manter isso para si mesmo, e ele faria.

— Eu também não a vi, — disse Reseph, e Thanatos concordou.

— Isso é porque ela vai ter o bebê do Grim Reaper, — disse Limos, seus olhos violeta brilhantes com a emoção de resolver um quebra-cabeça. Um quebra-cabeça potencialmente escandaloso. — Mas espere, por que ela estaria se escondendo aqui em vez de com o marido?

— Deixe-o ir, Limos, — disse Ares. — Nenhum bem virá de especulação.

— Sim, bem, quando é a última vez que eu deixo alguma coisa ir?

— Nunca, — ele murmurou. — Mas me escute. Todos vocês. Nenhuma dessas "especulações" pode deixar esta ilha, e é melhor não alcançar os ouvidos de Azagoth, ou todos nós vamos nos arrepender.

De acordo com Cara, Lilliana iria embora antes que ela mesma desse à luz e, francamente, Ares não podia esperar. Azagoth não poderia estar feliz por sua

esposa morando com Ares e Cara, e não havia nada de bom com a raiva fria de Azagoth.

— Falando de Azagoth, — disse Reseph, — ouvi dizer que ele reabriu os portões para Sheoul.

— Mais ou menos. — Thanatos acenou para Logan, que estava brincando na praia com Mace sob os olhos atentos de Regan e Idess. Sempre fiel, o cão de estimação de Logan, Cujo, roia um osso de junta do demônio Gargântua a uma curta distância. — Ele só abriu os portões para os griminions e aqueles em quem ele confia.

— Como você sabe? — Ares perguntou. Nem mesmo Lilliana pôde contatar Azagoth até esta manhã.

— Ontem enviei Cujo através do Inner Sanctum.

Inteligente. Ares não podia acreditar que ele não tivesse pensado nisso. Sheoul-gra poderia ter sido fechado para todos os outros, mas os cães do inferno ainda poderiam se materializar dentro do Inner Sanctum onde as almas foram mantidas, graças a um antigo entendimento entre Hades e o rei infernal, Cerberus.

— E ele entregou a sua mensagem? — Ares perguntou.

Thanatos assentiu. — Mas acontece que ele não precisava. Azagoth já havia se preparado para reabrir os portões hoje. Não faço ideia do porquê.

— No café da manhã, Lilliana nos disse que Azagoth viu um vídeo que o convenceu a contatá-la. Quando ele o fez, ela o convenceu a abrir o reino para almas e anjos novamente.

— Como?

O olhar de Ares cintilou na sacada da suíte de Lilliana. Cara ia sentir falta dela. — Ela disse a ele que quer ir para casa.

Limos bateu palmas de prazer. — Porque ela está grávida.

Ares apenas balançou a cabeça e gesticulou para a reunião em volta da mesa de aperitivo e bebidas. — Por que não nos juntamos à festa? — ele disse, pulando com alguma chance de tirar Limos do assunto.

Mas Limos era tenaz e não sabia manter os segredos suculentos.

Lilliana tinha que ir para casa.

Em breve.

* * * *

Cara carregou uma bandeja cheia de comida e bebida para a ala fechada da mansão, trancando a porta atrás dela.

— Lilliana? Você está acordada?

— Eu estou aqui, — Lil chamou da sala de estar que dava para o pátio cheio de foliões.

Cara entrou e encontrou a companheira de Azagoth enrolada com um livro perto da janela. — Eu trouxe alguns aperitivos da festa.

O rosto de Lilliana se iluminou. — Isso é tão atencioso.

— Eu só queria que você reconsiderasse se juntar a nós. — Cara colocou um copo e um jarro de sangria virgem¹⁷ na mesa de café. — Ninguém aqui vai contar seu segredo.

Lilliana descansou a mão em sua barriga inchada. — Eu não posso correr o risco. Eu não posso deixar ninguém saber que estou grávida até eu contar primeiro a Azagoth. Não é justo para ele. — Ela franziu a testa. — E se ele descobrir sobre o bebê por outra pessoa... caramba.

Cara colocou a bandeja na mesa, grata por ela não estar na situação de sua amiga. Ambas estavam grávidas, tendo concebido poucos dias uma da outra, mas Lilliana, como um anjo, teve um período de gestação ligeiramente mais longo. E o marido dela era o Grim Reaper, um ser conhecido por sua profundidade de maldade e crueldade. Cara não gostaria de estar acasalada com ele. Embora seu próprio casamento com um dos Quatro Cavaleiros do Apocalipse tenha sido provavelmente considerado igualmente aterrorizante por pessoas que não conheciam Ares.

E até mesmo alguns que conheciam.

— Ele não iria... machucar você, iria? — Cara se sentiu como uma idiota perguntando isso, mas nunca se sabia o que se passava por trás de portas fechadas, e ela estava se sentindo particularmente protetora de sua amiga.

Lilliana começou. — Não, claro que não. Nunca. Mas ele tem uma reputação de matar o mensageiro. E ele ficaria muito zangado comigo.

¹⁷ Receita não alcoólica de sangria normalmente servida em festas de crianças e chás de bebê.

— Mas ele entende por que você saiu em primeiro lugar, certo? — Cara arrancou um dos Pretzel Caramel de Suzanne da bandeja e colocou-o em sua boca, mal contendo um gemido. Suzanne tinha providenciado muito da comida hoje, embora ela não tivesse sido capaz de ficar para a festa.

Lilliana assentiu. — Ele entende. E ele trabalhou duro para aprender a controlar seu temperamento. — Ela brincou de uni-duni-tê entre um Figo rechado e enrolados com bacon e um prato de Bolinho Blueberry Lemon Food Cake antes de escolher o Figo. — É hora de ir para casa.

A brisa do mar soprava pela janela aberta, trazendo risadas da festa abaixo. — Eu não quero te empurrar, mas se os portões estão abertos novamente, por que você não foi?

— Eu queria pelo menos estar aqui para o nascimento do seu bebê, — disse Lilliana, e como se suas palavras fossem um sinal, uma câibra maçante, mas intensa, envolvendo a barriga de Cara e subindo em sua espinha como uma escada.

— Uh-oh.

Lilliana congelou quando a alcançou. — O que é isso?

O bebê deu um chute e Cara se perguntou se ele também sentira a câibra. — Eu estava planejando assistir o jogo de vôlei de praia de Reseph e Wraith que vai começar em poucos minutos, e então eu pensei em abrir os presentes e servir bolo depois... mas eu acho que talvez precise ajustar o horário. — Ela assobiou através do que ela estava certa que era uma contração. — Eu meio que tive Shade trabalhando no adiantamento.

Lilliana ficou de pé, um pouco esquecida. — Você fez o quê?

— Eu queria que isso fosse um chá de bebê. Eu queria que toda a minha família estivesse conosco no dia mais importante de nossas vidas. Além disso, por que não usar os benefícios que vêm com ter amigos como os irmãos Sem? — Cara estendeu a mão para massagear as costas dela, mas a dor se foi quase tão rapidamente quanto havia surgido, uma vantagem de estar ligada aos cães do inferno. Sua dor era deles, e através deles, ela curava com velocidade sobrenatural. — Não se preocupe. Eu estive com Eidolon algumas semanas atrás. Ele disse que seria perfeitamente seguro.

— E o que Ares tem a dizer sobre isso?

Cara riu. Ares se adaptou à vida moderna, principalmente, mas sua primeira reação instintiva a qualquer coisa nova era voltar às suas raízes primitivas.

— Ele achou que deveríamos fazer o trabalho natural. Você acredita nisso? Quer dizer, não há nada de natural nisso. — Ela revirou os olhos. — Ele tem todo guerreiro antigo, eu homem, você minha mulher.

— Eu te entendo. — Lilliana deu uma gargalhada. Azagoth era ainda mais velho que Ares. — E o que você disse?

— Que era o meu corpo, minhas regras. — Ela sorriu e colocou uma Trufa de queijo de cabra em sua boca.

— E... — Lilliana solicitou.

— E eu disse a ele que se ele não gostasse disso, ele poderia morder minha bunda.

Uma das delicadas sobrancelhas de Lilliana se arqueou em curiosidade. — E o que ele fez?

Cara sorriu com a lembrança de sua indignação, o modo como seu rosto se tornara vermelho como a bunda de um demônio Sora. Ela não sabia o que ele faria quando ele veio para ela como um tanque, mas ela ficou firme, pronta para qualquer coisa.

— Ele mordeu minha bunda, fizemos sexo, e ele nunca trouxe isso de novo. — Ela sempre amou o jeito que Ares travou batalhas com ela. Eles geralmente terminavam na cama. Outra cãibra rasgou através dela, e ela respirou fundo. — Talvez eu deva ir encontrar Eidolon. — Ela amaldiçoou suavemente. — Ele pode ficar um pouco chateado.

Levantando muito mais suavemente do que Cara poderia, Lilliana estendeu a mão para oferecer assistência. — Eu pensei que você esclareceu isso com ele.

— Eu fiz. — Ela deixou Lilliana puxá-la para seus pés. — Ele disse que estava tudo bem, mas eu precisava contar a ele assim que Shade fizesse isso. Eu esqueci de encontrá-lo depois que Shade fez a coisa dele.

Shade tinha avisado que o trabalho poderia progredir rapidamente, mas ela não achava que ele queria dizer praticamente instantaneamente.

Uma dor súbita e gritante apertou seu abdômen e subiu por sua espinha. — É melhor eu ir. — Ela deu um abraço em Lilliana, ambos rindo da estranheza física de um abraço com duas barrigas grávidas.

— Parabéns, — Lilliana murmurou. — Eu vou ver você e seu pequenino em breve.

Mais cedo, talvez, do que o esperado, se a descarga de líquido entre as pernas de Cara fosse qualquer indicação.

Finalmente chegou a hora.

* * * *

O coração de Ares estava em sua garganta enquanto Cara respirava com dificuldade. Eles planejaram o parto e converteram um dos quartos em uma sala de parto, mas Ares não planejava usá-lo tão cedo.

Obviamente, Cara tinha planos diferentes que nenhum número de mordidas de bunda havia mudado.

— Empurre, Cara, — disse Eidolon. — Este deve ser o último. Faça valer a pena.

— Você tem isso, — Gem, a cunhada de Eidolon e uma colega médica, tinha chegado com seu companheiro, Kynan, assim que Cara entrou em trabalho de parto, e ela se ofereceu para ajudar.

Segurando sua mão com tanta força que seus dedos ficaram brancos, Cara se abateu com um grito. Ele não estava presente para o nascimento de seus filhos, e agora ele percebeu que tinha perdido tanto... e teve sorte. Ver sua companheira com dor era uma tortura que ele desejava poder tomar sobre si mesmo.

Uma eternidade depois, Cara parou de gritar e caiu de costas no travesseiro. Dois batimentos cardíacos passaram, e então o choro poderoso de um bebê soou.

— Parabéns, — disse Eidolon quando Gem prendeu o cordão. — Seu pequeno pônei é uma potranca.

— Uma menina! — Ares gritou, seu grito alegre fazendo a arte nas paredes tremer. — Eu tenho uma filha!

Através das janelas abertas, aplausos e gritos de felicidades surgiram da festa abaixo. Do lado de fora da porta do quarto, seus irmãos e seus companheiros gritavam em comemoração.

Gem envolveu o bebê chorando em uma toalha quente e colocou-a nos braços de Cara.

— Ela é tão bonita. — Seu dedo tremeu quando ele roçou a delicada bochecha dela. Depois de milhares de anos de testemunhar e lidar com a morte, ele finalmente fez parte da vida. — Mas ainda não temos um nome para ela.

Os gritos do bebê ficaram mais silenciosos, transformando-se em gemidos suaves e contentes, mas do lado de fora, os uivos de cem cães infernais, talvez mais, vibravam a ilha inteira com sua canção assombrosa.

A porta se abriu e a sala se encheu com seus irmãos e seus cônjuges. Reaver e Harvester permaneceram abaixo com o Sems e o resto de seus amigos, mas logo eles subiriam.

Thanatos e Reseph ainda tinham seus malditos copos de plástico. — Você está ouvindo isso? — Reseph enfiou a cabeça para fora da janela. — O que estão dizendo?

Cara, com os olhos arregalados de tanto cansaço e espanto, levantou os olhos do bebê e sorriu. — Aleka, — ela murmurou. — Isso é o que eles a estão chamando.

— Aleka. — Ares gostou do som disso em sua língua. — É um nome grego antigo. Isso significa protetora. Defensora da humanidade. — Ele podia imaginar sua filha crescendo em ambas as coisas. — É o nome de uma guerreira.

O olhar de Cara encontrou o dele, e ambos sabiam. —Eu acho que parece perfeito, — ela disse.

Era perfeito. Tudo neste dia foi perfeito.

— Para Aleka, — Thanatos gritou, mas quando todos levantaram suas bebidas em comemoração, Ares revisou seu pensamento.

Tudo estava perfeito, exceto aqueles fodidos copos vermelhos.

* * * *

Com a liberação de Eidolon e uma hora depois do parto, Cara tomou banho, vestiu-se e juntou-se à festa com sua filhinha. Ela não estava nem cansada. O elo sobrenatural que ela compartilhava com todos os cães do inferno existentes permitia que ela se curasse e reabastecesse a energia rapidamente, mas ainda estava surpresa por se sentir tão bem.

Antes de se juntar a todos novamente, ela levou Aleka para conhecer Hal, o cão do inferno protetor pessoal de Cara. Hal tinha dado uma fungada na criança e uma gentil cutucada de boas-vindas, e então ele desapareceu para entregar o cheiro de Aleka para o resto do bando. Logo, todos os cães do inferno seriam capazes de identificá-la como alguém a ser protegida e nunca prejudicada.

Depois, ela foi até Lilliana para apresentá-la a Aleka... e se despedir. De acordo com os termos do casamento de Lilliana com Azagoth, ela não deveria deixar Sheoul-gra, exceto em circunstâncias muito específicas. Reaver tinha feito isso acontecer desta vez, mas não era como se Lilliana pudesse ir e vir como quisesse. Mas elas planejavam manter contato através de qualquer tecnologia disponível agora e nos séculos vindouros.

E se, por qualquer motivo, Ares precisasse falar com o Grim Reaper, Cara poderia aproveitar a oportunidade para visitar Lilliana.

Cara achava que Ares precisaria falar com Azagoth com muito mais frequência no futuro.

Agora, com Reaver fora, escoltando Lilliana para o único portão que Azagoth tinha aberto, Cara estava cercada por amigos, familiares e montanhas de papel de embrulho, caixas e sacolas dos presentes que ela abriu. O bolo foi cortado, o bufê fora consumido e, enquanto as crianças brincavam do lado de fora com um bando de babás cães do inferno, o álcool fluía livremente para dentro.

— Aleka parece estar amando o berço de Thanatos. — Ares colocou um prato de comida na frente de Cara e se inclinou para admirar sua filha adormecida.

— Eu não posso acreditar quanto tempo ele passou esculpindo-o. — Ela correu um dedo ao longo de uma grade ornamentada, maravilhada com as cenas de batalha e cães do inferno caçando gravada em grande detalhe em cada superfície. Não eram exatamente os patos e coelhos que ela poderia ter escolhido, mas ela estava vivendo em uma realidade onde seu bebê também recebera uma adaga temperada com sangue de demônio como um presente. Então havia aquilo. — É incrível. — Ela olhou ao redor da sala para a pilha de presentes. — Tudo é incrível. Nos cercamos de pessoas incríveis.

Ares se endireitou. — Nós temos, não temos? — Ele gesticulou para o pote de barro de dois metros de altura envolvido com um arco vermelho brilhante. —

Quero dizer, nem todos os parentes lhes dão pênis de origem desconhecida como presente.

Ela riu. — Eles são para os cães do inferno, e Harvester e seu pai deram a Aleka o presente mais original. — O cobertor, feito no céu com a lã de ovelhas douradas, foi garantido para acalmar e confortar um bebê agitado, e até agora, a garantia tinha funcionado, com Aleka embrulhada e dormindo pacificamente.

— É realmente inestimável. — Ele afundou ao lado dela. — E você também é. — Seu olhar voltou para Aleka quando ela chutou um pequeno pé. — E ela também é.

Cara puxou o prato de comida para o colo. Ela não teve tempo para comer muito hoje, e agora que as coisas se acalmaram, ela estava morrendo de fome. Mas quando ela pegou um pote, ela notou o olhar distante de Ares.

— Ei, tudo bem?

Ele nem precisava perguntar sobre o que ela estava falando. — Sim, — ele disse, dando-lhe um sorriso tranquilizador. — Eu amei meus filhos, e minha culpa por suas mortes nunca irá desaparecer, mas agora posso honrá-los sendo um bom pai para sua irmã.

— Você vai ser um ótimo pai. — Ela usou o pé para balançar o berço em um ritmo lento e fácil. — Mesmo que ela vá deixá-lo louco quando adolescente.

Ares fez um barulho que ela nunca tinha ouvido antes. Um barulho que soou suspeitamente como pânico. — Adolescente?

— Os bebês viram adolescentes, — ela disse em uma voz provocante. — Leva aproximadamente treze anos. — Ela imaginou a vida naquele momento no futuro e sorriu. — Imagine nossas reuniões familiares em treze anos. Nós achamos que eles estão loucos agora. Espere até que as crianças tenham idade suficiente para causar problemas.

A cor sumiu do rosto dele. — Os meninos Sem, — ele rosnou. — Eu juro, se um deles até mesmo olhar para minha filha...

Ela estendeu a mão e deu um tapinha na mão dele. — Querido, todos eles vão estar olhando para ela. — Cara olhou para o pequeno tesouro impressionante no berço. — Ela vai ser incrível.

Amigos e familiares começaram a migrar de novo com seus pratos de comida, e Cara se deixou cercar pelas pessoas que se tornaram seu mundo.

Era um mundo em que ela entrou com relutância, mas agora ela não podia imaginar de outra maneira.

CELEBRAÇÃO DE COMIDA E PETISCOS

Trufas de Queijo de Cabra

1 xícara de nozes cristalizadas
1 xícara de cranberries secas
1 xícara de salsa fresca picada
1 xícara de queijo parmesão ralado
280 gr de queijo de cabra
100gr de cream cheese
2 colheres de sopa de mel

Coloque nozes-pecã, cranberries secas, salsa fresca e queijo parmesão em 4 pratos separados. Em uma tigela grande, usando uma batedeira, bata o queijo de cabra, o cream cheese e o mel. Usando uma colher de biscoito ou bolacha, retire 12 a 15 rodadas de queijo, enrole em uma bola e coloque a cobertura desejada (nozes, cranberries secas, salsa fresca ou queijo parmesão. Coloque em uma assadeira forrada de papel manteiga e leve à geladeira por 1 hora antes de servir.

Deusa Grega de Sete Camadas

220gr recipiente hummus com alho assado
1 xícara de creme azedo (sour cream)
1 xícara de espinafre fresco
4 tomates italiano picados
1 pepino picado
1/2 xícara de cebola roxa picada
1/2 xícara de queijo feta esfarelado
1/2 xícara de azeitonas Kalamata picadas

Espalhe o hummus uniformemente na parte inferior de uma forma de torta de 9 polegadas ou prato de servir. Espalhe o creme azedo sobre o hummus. Cubra

com o espinafre, depois os tomates, o pepino, a cebola, o queijo feta e as azeitonas Kalamata picadas. Sirva com chips pita.

Figos recheados enrolados com bacon

110gr de queijo de cabra
1/4 colher de chá de sal
1/4 colher de chá de pimenta
24 figos frescos
12 fatias de bacon, cortadas ao meio

Pré-aqueça o forno a 220 graus. Em uma tigela pequena, misture o queijo de cabra, sal e pimenta. Corte cada figo 3/4 do caminho para baixo no centro longitudinalmente. Preencha com cerca de uma colher de chá de queijo de cabra, em seguida, envolva com bacon. Segure com um palito e coloque em uma assadeira forrada de papel manteiga. Asse por 15-20 minutos ou até que o bacon esteja crocante.

Mini giroscópios de frango com tzatziki fácil

1 xícara de iogurte grego
2 colheres de sopa de óleo
1 limão, espremido
8 tortillas de farinha (tamanho de taco macio)
1 colher de chá de sal
4 tomates italiano, cortados
1 colher de chá de pimenta
1/2 cebola vermelha, em fatias finas
1 colher de chá de molho de tzatziki de orégano seco (clique aqui para receita.)
2 peitos de frango desossados e sem pele

Em uma tigela grande, misture o iogurte, suco de limão, sal, pimenta e orégano. Adicione o frango, cubra e leve à geladeira por 24 horas. Em uma frigideira grande antiaderente em fogo médio, adicione o óleo, retire o frango da marinada e coloque na frigideira. Cozinhe em ambos os lados por 5-7 minutos ou até que a temperatura interna seja de 165 graus. Retire do fogo e corte em tiras de 1,2 cm. Coloque 2-3 tiras em uma tortilla de farinha. Cubra com tomates, cebola e Easy Tzatziki.

Tzatziki Fácil

- 1 pepino descascado
- 1 colher de sopa de endro fresco picado
- 1 xícara de iogurte grego
- 1/4 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de alho picado
- 1/4 colher de chá de pimenta
- 1 colher de sopa de vinagre de vinho tinto

Corte do pepino ao meio longitudinalmente. Raspe as sementes e rale o pepino. Coloque o pepino ralado em um pano de queijo e esprema todo o excesso de líquido. Em uma tigela média, adicione o pepino e os ingredientes restantes. Misture bem, cubra e leve à geladeira por 24 horas.

Pot Stickers

- 400gr de carne de porco moída
- 2 xícaras de repolho picado
- 1/2 xícara de cebolinha picada
- 2 1/2 xícaras de farinha
- 1 colher de sopa de alho picado
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de gengibre moído
- 1 xícara de água fervente

3 colheres de sopa de molho de soja

2 colheres de sopa de óleo

1 colher de chá de óleo de gergelim

Em uma tigela grande, adicione a carne de porco, cebolinha, alho, gengibre, molho de soja, óleo de gergelim e repolho. Misture, tampe e leve à geladeira por 1 hora. Coloque farinha e sal em uma tigela. Lentamente, despeje a água fervente. Mexa com uma colher até a mistura formar uma massa. Enfarinhe as mãos e transfira a massa para uma superfície de trabalho. Sovar a massa até ficar lisa e elástica. Enrole a bola de massa em plástico e deixe descansar por 30 minutos. Divida a massa em 4 partes iguais. Cubra 3 peças com um pano de prato enquanto você trabalha a primeira peça. Abra a massa em um pequeno pedaço de cerca de 3/4 polegadas de espessura, ou o tamanho de um polegar.

Divida cada log em 6 partes iguais. Enrole cada peça em um círculo fino de 3 1/2 polegadas em uma superfície levemente enfarinhada para formar os invólucros. Repita com os pedaços de massa restantes. Umedeça levemente as bordas de um invólucro com o dedo molhado. Coloque uma pequena colher da mistura de carne de porco moída no centro do invólucro. Dobre os dois lados e aperte juntos no centro. Aperte as bordas restantes, formando "pregas" ao longo de um lado. Toque para achatar levemente o fundo; faça uma ligeira curva para que fique em pé na panela. Repita com a massa restante e recheie. Aqueça o óleo na frigideira em fogo médio-alto. Coloque cerca de 6 ou 7 Pot Stickers no óleo quente, com o lado plano para baixo. Cozinhe até que os fundos estejam dourados, cerca de 2 minutos. Despeje 1/4 xícara de água e cubra rapidamente a panela e, em seguida, cozinhe por 3 minutos. Descubrir e reduzir o calor para médio. Continue cozinhando até que a água evapore e a parte de baixo esteja dourada e crocante, 1 ou 2 minutos. Transfira para uma travessa quente. Repita com os Pot Stickers restantes.

Bolinho Blueberry Lemon Angel Food Cake

1 lata (170ml) de limonada concentrada congelada

2 recipientes de cobertura de chantilly congelada

1 lata de leite condensado

1 Angel Food Cake cortado em cubos

2 copos de blueberries frescas

Em uma tigela grande, usando um mixer misture a limonada concentrada, 1 recipiente de chantilly e o leite condensado. Em uma tigela pequena, coloque uma camada de cubos de Angel Food Cake, cubra com 1/3 de recheio de lim'ao e 1/3 de blueberries. Repita mais duas vezes e cubra com o chantilly e as blubberies restantes.

Caramel Pretzel Bites

1 caixa de mistura para brownie

2 ovos

1/2 xícara de chips de chocolate ao leite

Glacê de Cream Cheese

1/2 xícara de pretzels triturados

¼ xícara de água

Calda de Caramelo

2/3 xícara de óleo

Pré-aqueça o forno a 180 graus. Cubra 24 formas de mini muffins com forminhas de papel. Em uma tigela grande, misture a mistura para brownie, os chips de chocolate, os pretzels triturados, a água, o óleo e os ovos. Preencha as formas dos muffins com a massa e asse por 12-15 minutos ou até que um palito inserido no centro dos brownies saia limpo. Retire do forno e deixe esfriar completamente. Usando um saco de confeiteiro com uma ponta de estrela, cubra com a Glacê de Cream Cheese. Adicione pretzel e a calda de caramelo.

Glacê de Cream Cheese

8 colheres de sopa (1 tablete) de manteiga, amolecida

220gr cream cheese, amolecido

1 colher de chá de extrato de baunilha

3 xícaras de açúcar de confeitiro

Em uma tigela grande, usando uma batedeira, misture a manteiga, o cream cheese e a baunilha até misturar. Adicione o açúcar em pó uma xícara de cada vez até que todas as 3 xícaras estejam misturadas.

Calda de Caramelo

1 xícara de açúcar mascavo

1/8 colher de chá de sal

1/2 xícara de creme de leite fresco (heavy cream)

1 colher de sopa de extrato de baunilha

4 colheres de sopa de manteiga

Em uma panela pequena em fogo baixo, misture todos os ingredientes e continue cozinhando por 8-10 minutos. Retire do fogo e deixe esfriar antes de servir.



Eidolon e tayla

Entrevista com Eidolon e Tayla

Está congelando no oeste de Wisconsin quando Eidolon e Tayla chegam em minha casa para o jantar. Meu marido e meu filho estão no cinema, e os cães do inferno, apropriadamente chamados de Duvel (dialeto holandês/belga para "diabo") e Hexe (alemão para "bruxa"), estão no quintal para passar a noite. Só a gata, Vegas (eu sei, né? Totalmente não cabe no tema, mas ela veio com o nome), está correndo pela casa. Ela dá aos recém-chegados um olhar entediado antes de ir para o quarto para deixar o pelo branco em todo o meu travesseiro. O que cresce em Vegas não fica em Vegas.

Eu convido meus convidados para dentro. Tayla parece incrível com seu cabelo cor de vinho empilhado em sua cabeça em uma bagunça, mas elegante, e Eidolon está tão quente como sempre em calças pretas e um suéter de carvão que esconde o dermoire em seu braço direito. Os únicos glifos visíveis são aqueles em sua mão e o círculo de parceiros em sua garganta. Tayla tem marcas iguais no braço dela, transferidas para lá quando se uniram, mas as dela também são cobertas por sua blusa mostarda de manga comprida. Eu digo a ela que amo as botas até o joelho que ela usa sobre leggings pretas, e estou com um pouco de inveja de que ela possa andar no gelo em saltos de três polegadas.

Os cachorros estão enlouquecendo na porta dos fundos, mas eles só precisam ficar lá por um tempo.

— Não se preocupe, — eu digo. — Eles vão se acalmar. Dê-lhes um lanche de Cerby, eles vão te amar para sempre.

Eidolon ergue uma sobrancelha escura. — Lanche de Cerby?

— São como lanches Scooby. — Eu penduro seus casacos no armário. O cheiro de couro novo da jaqueta de Eidolon não esconde seu perfume natural e excitante, que Tayla sempre falando. Ela está certa, entretanto... alguém deveria engarrafar essa merda. — Exceto com um toque infernal.

— Ah, Cerby, para Cerberus. Inteligente.

Sim, eu sou. Tão inteligente que nem consigo pensar em uma resposta apropriada. Mas então, não é todo dia que personagens fictícios ganham vida e ficam com você para o jantar, sabe? E honestamente, estou um pouco impressionada com eles. Eidolon é um médico que dirige um infame hospital do submundo com funcionários demônios, vampiros e lobisomens, e Tayla, apesar de ser meio demônio, é uma respeitada matadora de demônios que salvou incontáveis vidas.

Ofereço-lhes bebidas e aperitivos e depois nos sentamos na sala para conversar. O que segue é a transcrição oficial da noite**.

L: Tayla, estou curiosa. Como sua vida mudou desde que você e Eidolon se casaram e tiveram um filho?

Ela toma um gole do seu vinho. (É chamado de Garota Safada, e é fabuloso e apropriado.)

T: Dormir! Puta merda, eu nunca durmo. É uma coisa muito boa, a minha parte meio demônio não precisar disso.

Tenho certeza de que todos nós sabemos que os SoulShredders não dormem. Eles hibernam por um ano a cada duas décadas ou mais. Como mestiça, Tayla não hiberna, mas sua necessidade de sono foi drasticamente reduzida desde que Eidolon fundiu seu DNA de demônio com seu DNA humano.

L: O que te mantém mais ocupada? Trabalhos? Maternidade? Talvez... Eidolon?

Tayla dá a Eidolon um sorriso secreto, e a boca dele se contorce em um sorriso arrogante. É óbvio que ele a mantém ocupada, e ela não se importa em perder o sono por causa disso.

T: Todas as opções acima. Eu não estou reclamando, no entanto. Eu amo minha vida. É uma loucura, porque eu nunca me vi chegando aos trinta. Agora eu poderia viver para ter alguns séculos e ser mãe.

L: E como está o pequeno Sabre?

E: Ele não é mais tão pequeno Ele está na escola agora. — Ele sorri orgulhosamente. — O número um de sua classe.

L: Eu não esperaria nada diferente.

T: Ele diz que quer ser médico quando crescer. Mas no mês passado ele queria ser um motorista de ônibus, então nunca se sabe.

Sem brincadeiras. Eu queria ser uma veterinária, uma astronauta, uma paleontóloga e uma piloto da Battlestar Galactica quando eu completasse doze anos.

L: Quando meu filho era pequeno, ele queria ser soldado. Ou um ator de voz. Ou um testador de videogame.

T: E o que ele acabou fazendo?

L: Ele se formou em engenharia de software, então ele pode acabar fazendo o videogame eventualmente. Agora ele está trabalhando para uma empresa de TI.

E: Parece que ele deveria ter Stryke sob sua asa. Meu sobrinho é tudo sobre computadores e tecnologia.

O temporizador do forno diz que o pão de alho está pronto, então nos movemos para a mesa e eu sirvo o jantar. Enquanto nos servimos do espagete all'angelicina, começamos com a razão pela qual eles estão aqui.

L: Vocês estão prontos para algumas perguntas dos leitores?

A boca de Tayla está cheia, então ela assente.

L: Ok, primeiro é para o Eidolon. Michelle D. quer saber se você pode compartilhar o número de telefone do Wraith.

Eidolon solta uma risada.

E: Eu colocaria seu número na Lista de Craig se ele não estivesse emparelhado. Mas Serena chutaria a minha bunda. E provavelmente caçaria e comeria quem ligou para ele.

Compreensivelmente assim. Desculpe, Michelle, eu tentei.

L: Ok, próxima pergunta, assunto semelhante. Minha assistente incrível, Judie, quer perguntar a Tayla como é ter Wraith como um cunhado.

Tayla não hesita.

T: É como ter um animal de estimação não treinado. E: Isso é um ligeiro exagero.

Eidolon envolve macarrão ao redor de seu garfo.

E: Ele é treinado.

T: Verdade. Mas se você não o manter ocupado com lanches, ele destrói a sua casa.

Eu rio, mas tenho certeza que ela está falando sério. Deixei-os comer por um minuto e depois os interrompi com outra pergunta da leitora na folha de papel ao lado do meu prato.

L: Madalyn S. está ficando safada com sua pergunta... ela quer saber que sobremesa Tayla gostaria que Eidolon lambesse de seu corpo depois do jantar.

As bochechas de Tayla ficam rosadas. É doce como a grande e má matadora de demônios enrubesce.

T: Sobremesas que ele lambeu de mim, ou sobremesas que ainda não experimentamos?

Eu ri novamente.

L: Então a sobremesa é popular em sua casa, eu acredito.

Os olhos espessos de Eidolon ficam ainda mais escuros quando ele observa sua companheira.

E: Eu gosto de uma sobremesa especial algumas vezes por semana. T: Qualquer coisa picante é a favorita.

L: Então eu tenho uma sobremesa fabulosa para você hoje à noite. Picante e apimentada.

Tayla estremece de prazer e começo a suspeitar que terminaremos a noite cedo. Eles parecem ansiosos para chegar em casa agora. Eu joguei fora outra pergunta do leitor antes que eles se desculpem.

L: Kat D. quer saber se a vida familiar é o que você achava que seria um com o outro e se você tira férias com seus irmãos e irmãs.

T: Eu não tinha família até encontrar Eidolon, então não sabia o que esperar. Acontece que eu amo e eu não desistiria por nada.

Eidolon nos agrada com um sorriso raro, quase imperceptível através do copo de vinho que ele está bebendo. Quando ele termina de beber, ele alcança a mão de Tayla.

E: Eu amo minha vida e não consigo imaginar nada melhor. *ele dá um apertão na mão dela* E sim, nós tiramos férias com a extensa família. No mês passado fomos esquiar com Sin e Con. No próximo mês, vamos com nossos irmãos e suas famílias para a Disney World. E na semana passada fomos a um chá de bebê para a companheira de Ares, Cara.

L: Eu entendi que você fez o parto.

E: Cara deu à luz. Eu apenas peguei.

L: Não é do seu feitio ser modesto.

T: Ele não está sendo modesto. Nesse caso, ele está certo. Ele mal chegou a tempo.

E: * maldições * Não foi minha culpa. Se Shade não tivesse acelerado as coisas...

T: Cara pediu-lhe. *Ela se aproxima e dá a Eidolon um tapinha reconfortante no braço. * Tudo saiu perfeitamente.

Eidolon concorda, e enquanto eu limpo a mesa para servir a sobremesa, continuo com a entrevista.

L: Ok, então Aliya A. tem duas perguntas. Eidolon, ela quer saber se você se preocupa com Sin ter um filho, dadas as complicações que podem surgir devido à sua genética. E Tayla, ela pergunta se você secretamente deseja ter uma garota.

Para aqueles que não sabem, Eidolon é um demônio Seminus, uma raça rara de incubos que só produz descendentes masculinos. Sua irmã, Sin, é uma anomalia. Você pode ler sobre ela e seu irmão gêmeo em Ecstasy Unveiled e Sin Undone (Propaganda descarada).

E: *entra no modo médico e uma voz suave e profunda que exala profissionalismo e especialização* Eu não estou muito preocupado com Sin ter um bebê. Ela é mais resistente do que a pele de Gargantua. Ela e Con não estão com pressa de ter filhos, então vamos lidar com isso quando acontecer. Não importa o que, ela e seu bebê terão o melhor atendimento do planeta.

Disso, não tenho dúvidas. Talvez eu possa levá-lo a olhar para aquela estranha verruga no meu pé...

T: Eu aceitei que todas as crianças que eu dou à luz serão meninos, mas eu ficaria perfeitamente feliz em adotar uma menina de qualquer espécie que precisar de uma família.

Seus olhos se iluminam enquanto coloco pratos de morangos com molho de pimenta preta na frente deles.

L: *sentada com meu próprio prato* Emma J. fez uma pergunta interessante: se seus irmãos fossem coquetéis, o que eles seriam?

Eidolon, parecendo divertido, come um morango e parece pensar em sua resposta. Finalmente, ele assente.

E: Shade é uma maldita Mula de Moscou¹⁸, teimoso como merda. Wraith é uma Picada de Cobra¹⁹. Lore... eu diria que ele é um Whiskey barato em um copo sujo. *olha para Tay* O que você acha de Sin e Gem?

T: *olha para mim* Primeiro de tudo, esses morangos são a bomba. Eu preciso da receita antes de sairmos.

Eidolon concorda, estendendo a mão para limpar uma gota da calda do lábio inferior dela.

E: Lembra-se da pergunta sobre uma sobremesa para lambar do seu corpo? *Sua voz fica suave como a seda, tão sedutora que eu me sinto como um voyeur* É fodidamente essa.

L: Ahem *Eu tomo um gole de água gelada e me abano* Sim, bem, talvez possamos fazer mais algumas perguntas antes que isso aconteça?

T: *parecendo envergonhada* Desculpe. Qual foi a pergunta? Ah, sim, que tipo de coquetel Sin e Gem seriam se fossem bebidas? Sin é definitivamente um Sexo na Praia²⁰. Gem... ela é uma Ultravioleta²¹.

Não posso dizer que não concordo com as escolhas deles.

E: Sim, o Ultravioleta definitivamente se encaixa. Gem tingiu o seu cabelo de roxo. Ela parece um personagem de desenho animado.

¹⁸ No original Moscow Mule

¹⁹ No original Snakebite

²⁰ No original Sex on the Beach

²¹ No original Ultra Violet

T: Ela é uma personagem de desenho animado. Nós todos somos. *vira para mim* Você sabe sobre os gibis do Demonica, certo? Alguém está escrevendo sobre nossas vidas como se fosse ficção.

L: *Olhando para o meu prato de morangos* Sim, estranho, não é?

E: *estreita os olhos para mim* Você sabe quem são os autores?

L: Eu? O quê? Não.

Tayla e Eidolon parecem céticos. Eu decido mudar de assunto. Rapidamente.

L: Ei, eu tenho outra pergunta para você. Este aqui é sobre o Underworld General Hospital. Eu sei que foi construído sob as ruas de Manhattan e que você tem um feitiço para escondê-lo dos olhos humanos, mas Jackie M. quer saber se um humano já acidentalmente tropeçou nele.

E: Não que eu saiba. É possível, mas qualquer um que tenha visto provavelmente foi devorado pelos espíritos sanguinários colocados nas entradas.

Eu pisco, minha colher parou na minha boca.

L: Você está falando sério?

E: *encolhe os ombros*

Eu não me lembro de haver nenhum espírito sanguinário em nenhum dos livros, mas também não consigo lembrar que a cor dos olhos de ninguém, sem procurar. Exceto Thanatos e seus olhos amarelos e Limos com seus olhos violetas. Ah, e Azagoth. Essas joias esmeralda não são facilmente esquecidas. E Reaver! Safira azul é minha cor favorita. Então, ok, eu me lembro de algumas coisas, mas, na verdade, espíritos sanguinários? Você acha que eu me lembraria disso. Mas eu não vou discutir. Eidolon parece estar ficando um pouco inquieto, então eu quero entrar em mais algumas perguntas antes que eles tenham que sair.

L: Ok, vamos deixar isso passar e passar para uma consulta da Frances M. Ela gostaria de saber como foi a transição da Tayla para a culinária demoníaca, e Eidolon, como você facilitou para ela tentar?

E: *faz caretas* Eu odeio comida demoníaca. Demônios usam a merda mais grosseira. Eu tive sorte de meus pais serem principalmente vegetarianos.

L: Principalmente?

Eidolon me lança um olhar fulminante que diz que ele não quer falar sobre isso. Isso é legal. Eu sei o que os demônios Judicia comem durante as férias, e prefiro não arruinar a sobremesa, ou o meu livro de receitas, com os detalhes. Nota para

aqueles que não sabem: os demônios Seminus são parasitas. Lembra como eu disse que eles são sempre do sexo masculino, Sin é a única exceção? Bem, esses machos impregnaram fêmeas de outras espécies, e essas fêmeas dão à luz demônios Seminus puros, então Eidolon cresceu em uma família de demônios Judicia com sua mãe biológica.

T: Você sabe, alguma comida demoníaca não é terrível. Quero dizer, muitos demônios que vivem no reino humano comem comida humana e cozinham com ingredientes humanos. Às vezes eles simplesmente trocam a proteína ou usam ervas especiais encontradas apenas em Sheoul, mas, na verdade, algumas delas não são ruins.

E: E não é como se os humanos não comessem merda nojenta. Casu Marzu? Hakarl? Abacaxi na pizza?

Vou dar-lhe o queijo e carne de tubarão podre, mas vamos lá! O abacaxi é perfeitamente aceitável na pizza. Como profissional, porém, deixo de lado meus sentimentos pessoais e continuo com a entrevista.

L: Bem, essa foi a escolha perfeita para a minha pergunta final. Tayla, Brittney R. queria que eu lhe perguntasse o que você acha, qual o prato demoníaco mais surpreendentemente delicioso.

Tayla considera isso por um momento.

T: Uma vez houve uma festa de comida no UGH, uma festa de Halloween eu acho...

E: Sim, paramos de fazer isso depois que alguém lançou um feitiço que fez com que algumas das decorações ganhassem vida.

T: Eu achei que foi divertido. Eu acho que essa foi a mesma festa. De qualquer forma, alguém trouxe Ghastbat & Cheese Enchiladas. Ghastbat era na verdade bem gostoso.

Eidolon atira-lhe um olhar de "você está brincando comigo".

E: Você vomitou.

T: Isso foi depois que eu descobri que havia asas de fada nas enchiladas.

Eca. Vai demorar um pouco até eu tirar isso da minha cabeça. Ótima pergunta, Brittany!

Então, com isso, entramos em conversas sobre comida e viagem, e então era hora de eles irem. Dizer adeus foi difícil, mas sempre é. Nós nos apaixonamos pelas

pessoas que ganham vida nas páginas dos livros, e o Fim nunca é fácil. Houve momentos em que eu até derramei uma lágrima ou duas.

Felizmente, o melhor dos livros é que podemos rever nossos amigos sempre que quisermos. Eles estarão lá para sempre, despertando nossa imaginação e abrindo nossas mentes, expandindo nossa base de conhecimento e nos trazendo conforto.

Os romances especialmente falam ao núcleo de quem somos – somos criaturas sociais que querem amigos e companheiros. Cada um de nós experimentou, ou quer experimentar, romance. É algo que todos nós temos em comum. Se você já namorou, você tem sido um personagem em sua própria história de romance.

Então, aqui está o romance e a comida. Que seu coração encontre o que está procurando, e se o encontrar pelo estômago, melhor ainda.

Felicidades e amor!

****Não admissível como prova em um tribunal de Carceris**

QUANDO JANTAR COM DEMÔNIOS

Se você gostaria de experimentar os pratos que eu fiz para o jantar com Tayla e Eidolon, eu os escrevi para você. Eles são os favoritos da família Ione, e eles são os mesmos pratos que Suzanne fez para Declan em Her Guardian Angel, e para o registro, ele os amou. Porque eles são incríveis, se me permitem dizer...

Spaghetti all'Angeliciana (versão pecaminosa)

1 kg de bacon cortado grosso, cortado em pedaços de 1 polegada*

2 colheres de sopa de cubos de bacon reservados *

2 xícaras de espinafre cru

1 (400g) lata tomates inteiros ou em cubos (assados no fogo fornece um sabor maravilhoso)

4 chalotas picadas

1 dente de alho picado

1/2 colher de chá - 1 colher de chá de flocos de pimenta vermelha (ou a gosto)

1 (800g) lata tomates inteiros

2 colheres de sopa de manteiga *

450g de espaguete *

Parmesão ralado na hora ou Pecorino Romano para servir

Sal

Folhas de manjerição fresco

Frite o bacon até ficar completamente crocante, cerca de 6 a 10 minutos. Enquanto o bacon está cozinhando, pique o espinafre e bata os tomates algumas vezes em um processador de alimentos ou liquidificador até ficarem macios.

Quando o bacon estiver crocante, drene a gordura, reservando. Coloque a manteiga na panela e vire o fogo para médio-baixo. Adicione os flocos de cebola, alho e pimenta vermelha e cozinhe, mexendo, por 1 minuto. Adicione uma lata grande de tomate e a mistura de tomate e espinafre e deixe ferver, mexendo ocasionalmente por 30 minutos.

Enquanto isso, encha uma panela grande com água suficiente para cozinhar o espaguete. Leve para ferver. Adicione uma quantidade generosa de sal (torne a água tão salgada quanto o oceano) e as massas e cozinhe de acordo com as instruções da embalagem para al dente.

Drenar. Agite 2 colheres de sopa de manteiga no molho e misture com o espaguete. Sirva coberto com queijo fresco ralado. Decore com folhas frescas de manjerição.

*** Para a versão celestial:**

Substitua a gordura de bacon e manteiga por azeite

Substitua a massa tradicional por massa de trigo integral ou vegetariana

Substitua o bacon por 4 colheres de pancetta cortada

Morangos com Molho Balsâmico de Pimenta Preta

1/4 xícara mais 2 colheres de chá de açúcar mascavo ou açúcar de bordo

1/3 xícara de vinagre balsâmico

1/2 colher de chá de suco de limão

900gr de morangos frescos, descascados e cortados ou fatiados

1/2 colher de chá de pimenta preta moída

Pimenta moída a gosto

Em uma panela pequena, leve as 2 colheres de chá de açúcar mascavo, vinagre e suco de limão para ferver em fogo médio-baixo e cozinhe, mexendo sempre, 3-4 minutos até engrossar e reduzido a cerca de 3 colheres de sopa. Deixe esfriar.

Em uma tigela grande, misture os morangos, a pimenta moída e o açúcar mascavo restante. Deixe repousar à temperatura ambiente, mexendo ocasionalmente até que as bagas comecem a liberar seu suco, cerca de 15 minutos.

Despeje o xarope de vinagre nas bagas, dê um par de grinds de pimenta fresca e misture delicadamente para revestir. Sirva simples ou com um montão de queijo mascarpone adoçado.

Receitas do submundo

Durante a elaboração deste livro de receitas e histórias, eu percebi que meus amigos e leitores não humanos poderiam se sentir excluídos se eu não incluísse receitas de alguns de seus pratos mais populares. Em cada episódio de Anjo na Cozinha, Suzanne inclui meios para que os pratos humanos sejam modificados por ingredientes de Sheoulic, então eu pedi para que ela preparasse um menu com os pratos favoritos do submundo que pudessem ser alterados para o gosto dos humanos, levando em conta que os humanos e os não humanos compartilham este planeta e, portanto, compartilham muitos ingredientes; canela é canela em todos os reinos.

Para os lanches:

Queijo de Cerveja Espalhado com Mordida (2 maneiras)

220gr de cream cheese, amolecida

1 embalagem de mistura para molho ranch

8 colheres de sopa de cerveja hoppy²², de preferência um IPA muito forte

3 xícaras de queijo cheddar picado

1-2 pimentas demonfire frescas, sem sementes e picadas (Humanos: usem jalapeños)

Em uma tigela grande, bata o cream cheese em velocidade baixa até ficar cremoso, cerca de 30 segundos. Com a batedeira em velocidade baixa, coloque a mistura de molho de rancho e, em seguida, adicione lentamente a cerveja. Misture

²² Cerveja de lúpulo

até ficar bem misturado, mais 30 segundos ou mais. Dobre no queijo ralado e jalapeño ou pimentas demonfire. Maravilhoso com pretzels ou chips de pretzel.

Dica: Se for colocado na geladeira ficará mais parecido com uma pasta. À temperatura ambiente, ficará mais como um molho.

Para servir quente:

Espalhe em um prato raso e cubra com outra xícara de queijo ralado. Asse a 350 por 20-25 minutos, até borbulhar. Impressionante com tortilhas.

Para os carnívoros:

Ghastbat (ou Frango) e Enchiladas de Queijo com Molho Verde de Chile e Creme de Leite

- 2 xícaras ghastbat cozidas e desfiadas (Humanos: usem frango)
- 2 xícaras de queijo picado Monterey Jack, dividido
- 2 (110gr) latas chiles verdes picados, divididos
- 10 pequenas tortillas de farinha
- 1/4 xícara de raiz imp picada (Humanos: usem cebolinha)
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 3 colheres de sopa de farinha
- 2 xícaras de caldo de osso ghastbat (Humanos: usem caldo de galinha)
- 1 xícara de creme azedo (sour cream)

Pré-aqueça o forno a 180 graus. Unte uma assadeira de vidro de 9 × 13 polegadas. Misture frango / ghastbat, 1 xícara de queijo e 1 lata de chiles. Enrole em tortilhas e coloque na assadeira. Polvilhe com cebola verde/raiz imp. Em uma panela, derreta a manteiga, misture a farinha e cozinhe por 1 minuto. Aos poucos, adicione o caldo e bata até ficar homogêneo. Aqueça em fogo médio até engrossar. Retire do fogo e misture o creme azedo e os chiles restantes. Despeje nas enchiladas e cubra com queijo restante. Assar 25 min coberto. Retire o papel alumínio e grelhe por 3-5 minutos até que o queijo esteja dourado e borbulhante.

Para os vegetarianos:

Orecchiette com Hell Weed (ou brócolis) e feijão branco

1/4 xícara de azeite extra-virgem

1 chalota picada

8 dentes de banho de sangue, picados (Humanos: usem alho)

1 colher de chá de asas de fada frescas, picadas (Humanos: usem orégano)

1/4 colher de chá de flocos de pimenta vermelha (eu uso mais!)

420gr cannellini ou grande feijão do Norte²³

900gr de ervas daninhas do inferno, enxaguadas e cortadas em pequenas florzinhas (Humanos: usem brócolis)

200gr de macarrão tipo conchas ou orecchiette

1 xícara de parmesão ralado ou queijo Asiago

Sal e pimenta

Coloque 4 litros de água no fogão para ferver. Aqueça o óleo em uma frigideira de 12 polegadas em fogo médio. Adicione a cebola e cozinhe por cerca de 2 minutos até amolecer. Adicione os dentes de alho/banho de sangue, orégano/asas de fada e flocos de pimenta e cozinhe por mais 30 segundos. Junte o feijão, cozinhe por 2 minutos, retire do fogo e reserve.

Para a água fervente, adicione brócolis/erva do inferno e 1 colher de sopa de sal e cozinhe, mexendo ocasionalmente, por 2 minutos. Use uma escumadeira para transferir brócolis/erva daninha para a mistura de feijão.

Volte a ferver a água e adicione massa. Cozinhe de acordo com as instruções da embalagem até al dente. Reserve 1 xícara de água, escorra a massa e retorne à panela. Adicione 1/3 xícara de água reservada, a mistura de feijão e queijo. Atire para combinar. Sal e pimenta a gosto, adicionando mais água reservada, se necessário.

Para os animais do inferno

Petiscos Cerby

(Entenderam? Tipo laches Scooby, mas para Cerberus?)

²³ Tipos de feijão branco

Não havia como eu colocar meu nome em um livro de receitas que não tivesse pelo menos uma receita para os membros peludos da família, por em minha casa, os animais de estimação são da família, e essas são algumas das minhas receitas favovitas. Testadas e aprovadas por cães do inferno e gatos do inferno.

- 1 xícara de queijo cheddar
- 1 colher de sopa de óleo de coco ou manteiga
- 1 xícara de farinha de trigo integral
- 1/3 xícara de leite

Combine os três primeiros ingredientes e misture levemente. Aos poucos, adicione o leite até umedecer – não mexa demais. Na placa de corte levemente enfarinhada, misture a mistura cerca de 10 vezes. Estique para cerca de 1/4 de polegada de espessura e corte em quadrados de 1 polegada ou use cortadores de biscoitos pequenos.

Coloque na assadeira untada e leve ao forno a 180 graus por 10-15 minutos, até dourar. Deixe esfriar completamente. Estes são realmente muito saborosos para os seres humanos também, especialmente polvilhados com um pouco de sal antes de assar!

Bocados do Gato do Inferno

- 1 clara de ovo
- 1 (250gr) lata de atum, salmão ou frango, embalado em água
- 1/2 colher de chá de catnip fresco ou seco picado

Em uma tigela pequena, bata a clara de ovo até formar picos firmes. Colher metade do ovo batido em um processador de alimentos e adicione o peixe ou frango. Processe até ficar homogêneo. Você não pode deixar ficar muito cremoso. Adicione a mistura ao ovo restante e catnip. Dobre suavemente até bem misturado.

Use um saco de confeitiro ou uma colher para colocar em cima de bolachas do tamanho de moedas de dez centavos em uma assadeira forrada com papel manteiga. Asse em forno a 180 graus por 25 minutos até secar e retire do papel

manteiga. Secar em um rack de cookie e armazenar em um recipiente hermético. Pode ser refrigerado ou congelado se não for usado dentro de uma semana ou duas.

Mordidas de Cão do Inferno (Guloseimas sem cereais)

Eu faço estas como guloseimas de “alto valor” para os meus cães do inferno, e eles as amam! Elas são muito mais econômicas do que as que são compradas em loja, especialmente se você conseguir a carne em promoção.

400gr de carne magra - gostou prefiro de bife redondo, mas uso qualquer coisa em promoção

Alho em pó (opcional)

Apare todo o excesso de gordura. Polvilhe a carne muito levemente com alho em pó, se desejar. Corte em pequenos cubos não maiores que 1/2 polegada quadrada. Espalhe cubos em uma assadeira para que eles não estejam em contato. Asse a 160 graus, verificando e girando a cada meia hora. Asse até ficar bem seco e duro. Guarde na geladeira.

Pata de bálsamo

Se você vive em um clima frio, você tem que proteger essas patas! Esta receita é uma obrigação em nossa casa. Eu tenho moldes de pata de silicone que fazem pequenas patas que também são perfeitas para presentear. Basta aquece-la em sua mão por 30 segundos ou mais e esfregar a barra nas patas do seu cão. Também é ótimo para hidratar as patas... e a sua!

28g de cera de abelha (barra ou contas)

4 colheres de sopa de óleo de coco

4 colheres de azeite ou óleo de abacate

2 colheres de sopa de manteiga de karité

Poucas gotas de óleo de lavanda (opcional, mas ótimo para propriedades antibacterianas e perfume)

Derreta os primeiros 4 ingredientes juntos em uma panela pequena em fogo baixo. Quando totalmente derretido, retire do fogo e adicione o óleo de lavanda. Despeje em um molde e deixe esfriar. Enrole bem em plástico ou em sacos de sanduiche para guardar.